Sana

HAMUR İŞLERİ KİTABI

Önsöz

Bütün dünyada hızla yayılan "Akdeniz" yemeklerinin en ilgi çeken türlerinin başında hamur işleri geliyor. Dünya Akdeniz'in hamur işleriyle tanışırken biz Akdeniz'liler de birbirimizin bu tür yemeklerini merak ediyor ve öğrenmeye çalışıyoruz. Sana Hamur İşleri Kitabı böyle bir arayışın çok yaygın olduğu bir dönemde bütün yemekseverlere bir rehber olmak üzere hazırlandı. Böylece Sana Yemek Kitapları dizisine bir halka daha eklenmiş oldu.

Beslenme bilimcilerin altını ısrarla çizdiği bir gerçek var: Hamur işi yemekler, sanılanın aksine, doğru bir yöntemle hazırlandıkları takdirde saf protein kadar enerji verici, hazmı kolay ve tok tutucudur. Buna karşılık hazır yufka, makarna, pirinç, bulgur gibi ana maddeler göreceli olarak az kalori içerirler. Üstelik bunlar niyasin, tiamin, riboflavin, kalsiyum, demir ve lif açısından da zengindirler. Bu yüzden bütün dünyada "sağlıklı yiyecek" kategorisine girerler. Biraz kıyma ve sütlü bir mamül olan peynir ilavesiyle, yanında küçük bir salatanın ve ardından meyvanın servis edilmesi kaydıyla her hamur işi yemek beslenme açısından tam bir öğün oluşturur.

Hamur işlerinin ana malzemelerinin nispeten ucuz olması da göz önünde tutulması gereken önemli bir avantajdır. Üstelik binlerce yıllık bir Akdeniz geleneği sonucunda, bölge mutfağı sayısız ve her anlamda çok renkli bir hamur işi yemekleri repertuarına sahip bulunuyor. Böylece neredeyse her öğünde farklı bir hamur işi yemeğini sofraya getirmek mümkün.

Hamur işi yemeklerin böylesine gözde olmasının bir başka nedeni ise, bu kitapta açıkça belirtilmiş olan bazı teknik konulara dikkat edilmesi halinde, kolay hazırlanabilmeleridir.

Burada Sana Yemek Kitaplarının standart düzeni ile ilgili bazı hususlara bir kez daha dikkat çekmek yararlı olacak. Sağ sayfalarda yemeğin ayrıntılı tarifi yer alırken sol sayfalarda aynı tarifin yapılışı adım adım fotoğraflarla verildi. Ana tarifte bazen yer almayan ayrıntılar da bu bölüme kondu. Malzeme listelerinin düzenlenmesinde hem metrik, hem de pratik kaşık-bardak ölçüsü kullanıldı. Tarifler, aksi belirtilmediği sürece 5 kişilik yazıldı.

Kitabın bütünlüğü açısından yemek tariflerinin yanısıra hamur işi yemekler ile ilgili mutfak malzemeleri, ana malzeme kataloğu, pratik ölçüler, aromalı otlar, baharat ve sık kullanılan mutfak deyimleri konusunda küçük bir sözlük eklendi.

Diğer iki kitabımızda olduğu gibi, Sana Hamur İşleri Kitabı'nın da sizler için özenle hazırlanması sırasında değerli yardımlarını bizden esirgemeyen Tuğrul Şavkay'a çok teşekkür ederiz.

Sana Hamur İşleri Kitabının size bu alanda ufuk açacağını ve klasik tariflerin yanısıra yaratıcı fikirler de kazandıracağını umuyoruz. Afiyet olsun!

Sana

MUTFAK MALZEMELERİ

- Mutfak terazisi
- Standart bardak ölçüsü kabı
- Bu kitapta kullanılan standart çay ve çorba kaşığı ve daha küçük ölçüler için bardak ölçü kabı
- Mutfak saati

- Sert peynir (kaşar, gravyer v.s.) dilimleyicisi

Et ve sebze doğrama tahtası üzerinde soldan sağa:

- Büyük ve küçük bıçaklar
- Kabak soyacağı ve oyacağı
- Hamur kesiciler

- Mutfak robotu ve bıçaklar
- Hamur açma ve kesme makinesi

- Büyük ve küçük boy tencereler
- Kaserol
- Tava

- Isıya dayanıklı cam tencere
- Isıya dayanıklı porselen fırın kapları
- Fırın tepsisi

MUTFAK MALZEMELERİ

Soldan sağa:

- Servis kaşığı
- Spatula
- Delikli kevgir
- Çift dişli çatal
- Kepçe
- Maşa

Soldan sağa:

- Tel süzgeç
- Fırça
- Sıkma torbası ve duyları
- Çin şapkası
- Yumurta çırpma teli
- Çırpma teli

- Karabiber değirmeni
- Limonluk
- Havan
- Sarmısak ezicisi
- Rendeler

Yukarıdan aşağıya:

- Oklava
- Merdane
- Tahta spatula
- Tahta kaşık
- Küçük tahta kaşık

- Plastik süzgeç
- Alüminyum folyo
- Plastik film
- Yağlı kağıt
- Kağıt mutfak havlusu

Taze Hamur İşinin Özellikleri

Makarnacılık sanayii son yıllarda ülkemizde büyük bir gelişme gösterdi. Hazır makarnaların kalitesi arttı. Öte yandan hazır makarnalar çeşit bakımından da çok zenginleşti. Yine de hazır makarnaların bütün pratiklığine rağmen taze hamurdan yapılmış bir hamur işi yemeğin lezzeti bambaşkadır.

Taze hamur işlerinin ana malzemesi un, yumurta, tuz ve zeytinyağından ibarettir. Ancak burada unun tercihen durum buğdayından elde edilmiş sert un olması adeta bir gerekliliktir. Sağlıklı yemek meraklıları yumurta sarısını azaltmak için, lezzetten fedakarlık etmek kaydıyla, malzemede yer alan her iki yumurtadan birinin yalnız beyazını kullanırlar. Çok az miktarda sıvıyağ kullanılmasına rağmen lezzete dikkat edenler bunun zeytinyağı olmasında ısrarlı davranırlar. Ancak teknik açıdan herhangi bir sıvı yağın kullanılmasında mahzur yoktur.

Taze hamurun elle yoğurulması biraz zahmetli olmakla birlikte fazla zor değildir ve kısa sürede hamurun kıvamı tecrübeyle kolayca tutturulabilir. Yoğurma işlemi artık ülkemizde de yer yer görülen ev tipi "pasta" makinelerinde daha kolay yapılabilir. Ayrıca bu makinelerin bir avantajı da değişik bıçakları sayesinde yoğurulmuş taze hamuru farklı şekillerde kesebilmeleridir.

Bu hamurun hazırlanmasında, mutfak robotu da kullanılabilir. Mutfak robotu kullanılması halinde makinenin kullanım kitapçığına başvurmak en sağlıklı yoldur. Ortalama olarak, hamur bu makinelerde 30 saniyede hazırlanabilir. Süreden bağımsız olarak söylenebilecek bir başka gösterge de, hamur yuvarlak bir top haline geldiğinde yoğurulma işlemi tamamlanmış olacağıdır. Robotlardaki yoğurulma işlemi sonucunda eğer hamur yapışkan ve top haline gelmeyen bir kıvamda ise biraz elenmiş un; aksine durumlarda ise bir çay kaşığı ile azar azar su ilave etmek gerekir.

Kesilmiş taze hamur hemen kullanılabileceği gibi, hafifçe unlanmış bir tezgahta kurumaya bırakılabilir ve iyice kuruduktan sonra ağzı sıkı kapatılmış kaplarda daha sonra kullanılmak üzere bir kenara kaldırılabilir. Eğer istenirse, yaklaşık 15 dakika kadar kurutulmuş taze hamur derin dondurucuda 1 saat şoklandıktan sonra, yine derin dondurucuda vakumlu paketlerde saklanabilir. Derin dondurulmuş taze hamuru kullanırken çözdürmeye gerek yoktur.

Taze Hamur İşinin Oklavayla Açılması ve Kesilmesi

1. Hamur parçalarını hafifçe unlanmış tezgahın üzerinde elinizle bastırarak 2-3 cm kalınlığında yuvarlayın. Üzerine un serpin. Hamura yapışmaması için unlanmış bir oklavayla dilediğiniz kalınlıkta açın.

2. Açılmış hamuru rulo kesici ya da bıçakla dilediğiniz biçimde kesin.

Taze Hamur Işinin Makine ile Açılması ve Kesilmesi

1. Hamuru 2-3 cm kalınlığında elinizle hafifçe bastırarak açtıktan sonra her iki yanını da unlayın. "Pasta" makinesinin hamur açma kısmındaki oklavaları en açık konuma getirin. Hamuru oklavaların arasından bir kez geçirin.

2. Hafifçe unlanmış bir tezgahta hamuru kenarlarından ortaya gelecek biçimde 3 kat halinde katlayın. Bir önceki adımın aksi yönünden hamuru "pasta" makinesinin oklavaları arasından geçirin. Her defasında açma yönünü değiştirerek bu işlemi 7-8 kez yineleyin. Böylece pürüzsüz bir hamur elde etmiş olacaksınız.

3. Hamur pürüzsüz hale geldikten sonra, bu kez katlamadan oklavaların arasını her defasında daha dar bir konuma getirerek makineden geçirip, hamuru inceltin. Dilediğiniz inceliğe gelince işlemi durdurun. "Pasta" makinelerinde genellikle inceltme işlemi sondan bir önceki ayarda bitirilir.

4. İnceltilmiş hamuru makinenin bıçak kısmından rahatça geçebilmesi için kenarlarından keserek hafifçe daraltın. Alt ve üstünü unlayıp, 15 dakika dinlenmeye bırakın. Bu sürenin sonunda teker teker dilediğiniz bıçaktan geçirerek kesin. Her hamur parçasını kestikten sonra birbirlerine yapışmamaları için hafifçe unlayıp, bir kenara kaldırın.

Taze Hamur İşinin Hamuru, Hazırlık

Unu tuzla birlikte bir kabın içine eleyin. Ortasını havuz biçiminde açın.

Zeytinyağı-su-yumurta karışımını bir çatalla çırpıp unun ortasına ilave edin. Tahta bir kaşıkla veya bır çatalla yumurtalı karışımı una yedirin. Unun tamamı sıvı karışımıyla birleşinceye kadar karıştırmaya devam edin ve yoğurun. Bu işlem sonunda ortaya top halinde bir hamur çıkmalıdır. (Eğer hamur sulu kalırsa biraz elenmiş un, fazla katı olursa biraz su ilave edin.).

Hamuru 5 parçaya ayırın. 4 parçasını yoğurma kabına aktarın. Kurumaması için üzerini nemli bir bez veya streç film ile örtün. 5. parçayı hafifçe unlanmış bir tezgahta elinizle birkaç dakika yoğurun. Aynı işlemi bütün hamur parçaları için tekrarlayın.

Erişte Hamuru

MALZEMESİ:

• 375 g (3 su bardağı) un • 1/2 çay k. tuz • 2 yumurta • 3 yumurta sarısı • 1 1/2 çorba k. zeytin yağı • 2-3 çorba k. su

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak unu ve tuzu eleyin. Yumurta ve yumurta sarılarını su ve zeytinyağı ile çırpın.

Unun ortasını havuz gibi açın. Havuzun ortasına yumurta-su-zeytinyağı karışımını dökün. Parmaklarınızla unu yumurta-su-zeytinyağı karışımına azar azar yedirin. Hamuru iki elinizle iyice yoğurun. Sıkı, pürüzsüz ve ipeksi dokunuşlu bir hamur haline gelene kadar yoğurmayı sürdürün. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlendirin.

Erişte hamurunuz kullanılmaya hazırdır.

Kuru Hamur Çeşitleri

Spaghettini
İnce Spagetti

Bucatini

Spaghetti
Spagetti

Mezzanelli
Fırın Makarna

Ziti
Kısa Düdük Makarna

Rigatoni
Düdük Makarna

Elicoidali
Dirsek Makarna

Cresti di Gallo
Horoz İbiği Makarna

Farfalle
Fiyonk Makarna

Conchigue
Midye Makarna

Ufo Makarna

Ditali
Yüksük Makarna

Elbow Macaroni
Bukle Makarna

Ditalini
Boncuk Makarna

Penne
Kalem Makarna

Tortellini

Tel Şehriye

Stellini
Yıldız Şehriye

Capellini

Kuskus

Linguine
İnce Erişte

Tagliatelli Verdi
Ispanaklı Erişte

Bulgur

Pirinçler, Unlar ve Diğer Temel Malzemeler

Asya kökenli bir yiyecek maddesi olan pirinç, dünyanın en önemli beslenme araçlarından biridir. Pirinç hasat edildiğinde üzerinde kabukları bulunur. Bu kabukların, dışta olanı ve sindirilemeyeni ayıklanır. Eğer iç kabuğu üzerinde bırakılırsa ortaya "kahverengi pirinç" denilen tür çıkar. Bu iç kabuğun alınması sonucunda da bizde daha yaygın olan "beyaz pirinç" elde edilir

Renginden bağımsız olarak pirinçler bir de uzun ve kısa olarak guruplandırılırlar. İnce ve uzun olan pirinç türleri seçkin yemeklerde aranır. Bu pirinçler pişirildiklerinde yumuşak olmalarının yanı sıra daha tane tane düşerler ve daha hacımli olurlar. Biraz daha tombul olan ortaboyları ise sıradan pilavlık pirinçlerdir. Kısa pirinçler ise dolmalarda veya sütlü tatlılarda kullanılır

Bazı yemekler, bazı pirinç çeşitleriyle neredeyse özdeşleşmişlerdir. Himalayaların eteklerinde yetiştirilen fındıksı kokulu "basmatı" pirinci Hint, İranda yetişen "domsia" pirinci ise çılavlarda aranan pirinç türleridir. İtalyanların risottolarında ise kısa ve hemen diğer bütün kısa pirinçler gibi piştikçe yapışkanlaşan "arborio" pirinci aranır.

Genel kural olarak pirinçler pişirildiklerinde hacimleri iki katlarına çıkar Ancak taze pirinç çok daha az su kaldırır. Buna karşılık dinlendirilmiş ve dolayısıyla daha çok su kaybetmiş pirinçler tazelere oranla daha çok su kaldırırlar.

Basmatı pirinci dışındaki pirinçler tane tane olmaları beklenmediği takdirde yıkanmadan kullanılabilirler. Ancak pirincin üzerindeki nişasta tabakasının alınması, pişirilen yemekte pirinci çok daha tane tane yapacaktır. Bunun için pirinçleri bir süzgeçe çıkartıp nişastaları tamamen akıncaya kadar bol soğuk sudan geçirmek gerekir. Ayrıca ıslatılmak istenen pirinç yıkandıktan sonra bir kaba konur ve üzerini bir parmak aşacak kadar sıcak su ilave edilerek 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu yöntem son zamanlarda giderek terkedilmektedir.

Bu arada "yabanı pirinç" adı altında satılan siyah kabuklu pirinçlerin adı dışında pirinçle bir ilgisi yoktur. Bir su bitkisi olan yabanı pirinç Kuzey Amerika ve Asyanın bazı bölgelerinde çok eski çağlardan beri bir besin maddesi olarak kullanılır.

Yine pilavlarda kullanılan önemli bir yerel malzeme de bulgurdur. Kırılmış buğday olan bulgurun sarı rengi ve fındıksı kokusu pilavlar için ayrı bir görünüm ve lezzet sağlar. Bulgurun yapılması için buğday taneleri bir ön pişirme işleminden geçirilir. Daha sonra kurutulur ve üst kabukları alınır. Bulgurun sadece suya konması şişmesi için genellikle yeterlidir. Böylece kısır salatasında olduğu gibi çiğden de kullanılır. Pilav yapılacağı zaman ise yağ ile kavrulur ve daha sonra suyu verilerek pişirilir. Pilavlık olan bulgur, iri tanelidir. Buna karşılık, köftelik olarak adlandırılan bulgur ise daha ince taneler halinde bulunur.

Unlara gelince mutfakta genellikle iki tip buğday unu kullanılır. Sert buğday unları ekmekçilik ve hamur işlerinde tercih edilir. Yumuşak buğday unları ise pastacılıkta daha çok aranan bir türdür. Son zamanlarda piyasada kepeği alınmamış buğday unları da görülmektedir. Bu unlar daha esnek dokulu hamurlarda kullanılır. Fakat kepeğin kabarmayı önlemesinden öturü bu unların kullanımı deneyim ve beceri ister.

Et Suyu

MALZEMESİ:
• 1 1/2 kg dana kemiği • 30 g (2 çorba k.) Sana • 2 havuç (dilimlenmiş) • 200 g (2 orta boy) soğan (her biri dörde bölünmüş) • 2 sap kereviz (doğranmış) • buke garni (bkz. sayfa 106) • 8 tane karabiber • 1-2 defne yaprağı • 2 çay k. taze kekik (ya da 1/2 çay k. kurutulmuş kekik) • 200 g (2 orta boy) domates (isteğe bağlı) • 200 g taze mantar (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI:
Önce fırınınızı 200° C'ye getirip, ısıtın. Kemiklerin yağ iliklerini temizleyin. Bir tepsi üzerine koyun; fırında kahverengileşinceye kadar pişirin. Tepsideki yağı atıp, kemikleri bir tencereye koyun. Üzerine birkaç parmak aşacak kadar soğuk su dökün. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, kefini (bkz. sayfa 107) alarak kaynatın

Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca havuç, soğan, kereviz, buke garni, defne yaprağı, kekik ve tane karabiberi ilave edip arasıra karıştırarak sebzeleri renk alıncaya kadar pişirin.

Yağı süzdürüp, sebzeleri, buke garniyi, tane karabiberi ve dilerseniz domates ve mantarı kemiklerin bulunduğu tencereye ilave edin. Ağır ateşte en az dört saat kaynatın. Zaman zaman üzerinde oluşan kefi alıp, atın.

Bu sürenin sonunda et suyunu ince tel süzgeçte süzüp, soğuttuktan sonra gerektiği zaman kullanmak üzere buzdolabına kaldırın.

Domates Sosu

MALZEMESI:

• 10 g (2 çay k.) Sana • 50 g (1 küçük) soğan (iri doğranmış) • 50 g (1 küçük) havuç (kazınıp, doğranmış) • 25 g (5 çorba k.) kereviz yaprağı • 1/2 defne yaprağı • 1 dal kekik (1/2 çay k. kuru kekik) • 10 g (4 çay k.) un • 500 g konkase domates (bkz. sayfa 107) • 400 ml (1 1/2 su bardağından biraz fazla) et suyu • 1-2 diş sarmısak • tuz • taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞI:

Önce et suyunu bir taşım kaynatın. Ocağı kısıp, et suyunu sıcak olarak saklayın.

Sana'yı küçük bir kapta eritin. Soğan, havuç kereviz, defne yaprağı ve kekik dalını ilave edip, sebzeler hafifçe renk alıncaya kadar sote edin (bkz. sayfa 108).

Unu katıp, rengi hafifçe değişip, kumlu bır doku oluşuncaya kadar pişirin.

Domatesı ılave edin. Domatesler suyunu verip tekrar çekinceye kadar ağır ateşte pişirin.

Kaynar et suyunu azar azar ilave edip, bir taşım kaynayıncaya kadar karıştırın. Sarmısağı katın. Tuzunu ve biberini koyun. Ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda sosun tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekiyorsa tuz ve biber ilave edin.

Sos pişince, tel süzgeçten geçirin.

Beşamel Sos

MALZEMESİ:
• 45 g (3 çorba k.) Sana • 45 g (6 çorba k.) elenmiş un • 480 ml (2 su bardağı) süt (bir taşım kaynatılıp, bir kenara alınmış) • 1 adet küçük soğan (üzerine bir diş karanfil saplanmış) (bkz. sayfa 107)

HAZIRLANIŞI:
Sana'yı kalın tabanlı bir tencerede hafif ateşte eritin.

Unu ilave edip, karıştırın. Birkaç dakika, yine hafif ateşte, rengi değişmeden pişirin.

Isıtılmış sütü azar azar ilave edip pürüzsüz bir karışım elde edilinceye kadar çırpma teliyle ya da tahta bir kaşıkla karıştırın. Karanfil saplanmış soğanı da içine katın. Yaklaşık 30 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda soğanı içinden çıkarıp, sosu tel süzgeçten geçirin.

Sosu hemen kullanmayıp bir kenara kaldıracak olursanız, soğumaya başladığında üstünde bir kabuk oluşur. Üstünün kabuk bağlamaması için üzerini ayrıca eritilmiş Sana'dan ince bir tabaka ile kaplayın.

Yoğurt Sosu

MALZEMESİ:
• 400 g yoğurt • 1 diş sarmısak (dövülmüş) • tuz • beyazbiber

HAZIRLANIŞI:
Yoğurdu yaklaşık 12 saat önce bir bez torbaya koyun. Torbayı en az 5-6 cm'lik yükseklik kalacak biçimde tercihen evyenin üzerine asın. Böylece yoğurdun suyu evyeye akacaktır.

Süzme yoğurdu bir kaba aktarıp, sarmısak, tuz ve beyazbiberini ilave edin.

Koyu krema kıvamı alıncaya kadar azar azar su ekleyerek telle çırpın. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekirse tuz ve biber ilave edin.

Mantı Hazırlık

MALZEMESİ:
HARCI İÇİN:
• 250 g kıyma • 100 g (1 orta boy) soğan (rendelenmiş) • 1/2 çay k. tuz • 1/2 çay k. taze çekilmiş karabiber • 1 1/2 çorba k. su
HAMUR İÇİN:
• 250 g (2 su bardağı) un • 1 iri yumurta • 1 çay k. tuz • 75-100 ml (1/3 - 2/5 su bardağı) su • 1 1/2 çay k. zeytinyağı ya da ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI:
Önce harcı hazırlayın. Bunun için bir kapta kıyma, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırın.

Hamuru hazırlamak için unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Ortadaki boşluğa yumurtayı kırıp, suyu, tuzu ve zeytinyağı ya da ayçiçek yağını ilave edin.

Unu, elinizle karıştırarak havuzun ortasındaki malzemeye yedirin. Hamuru yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 15-20 dakika dinlendirin. Bu işlemi bir kez daha yineleyin. İkinci yoğurma ve dinlendirmeden sonra hamuru iki eşit parçaya kesin ve her iki parçayı da, ayrı ayrı, elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak bir hale getirin. Üzerlerine un serperek merdaneyle yaklaşık 20 cm çapında, kağıt inceliğinde açın.

4 cm aralıkla küçük köfteler halinde yuvarlanmış harcı hamurun yarısının üzerine yerleştirin.

Kalan hamuru harcın üzerine örtün. Hamuru tırtıllı rulo ile 4 x 4 cm boyutlarında kesin.

Fırında Mantı

MALZEMESİ:

• 625 g mantı hamuru (250 g kıymadan hazırlanmış iç ile doldurulmuş) (bkz. yan sayfa)

• 45 g (3 çorba k.) Sana • 500 g (2 su bardağı) süzme yoğurt • 2 diş sarmısak • 250 ml (1 su bardağı) etsuyu • kırmızı biber

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak sarmısağı dövün.

Mantıların tümünü alabilecek büyüklükte bir tepsiyi 1 çorba kaşığı Sana'yla yağlayın. Mantıları sırayla tepsiye dizin. Et suyunu sıcak olarak bir kenarda hazır bulundurun.

Yoğurdu benmarıde (bkz. sayfa 106) ılık tutun. Bunun için yoğurdu, sarmısağı ılave ettikten sonra telle çırpıp, küçük bir tencereye aktarın. Bu tencereyi rahatça alabilecek büyüklükte bir başka tencereye ise yarıya kadar kaynar su koyun. Yoğurdun bulunduğu tencereyi büyük olanın içine oturtup, büyük tenceredeki suyu sıcak tutarak yoğurdu ılındırın.

Mantıları orta sıcaklıktaki fırında 7-8 dakika kızartın. Mantılar altın sarısı renk alınca, tepsiyi fırından çıkarıp mantıların üzerine sıcak et suyunu serpin. Tepsinin üzerine bir kapak kapayarak, mantıyı ocak üzerinde ağır ateşte 5-6 dakika yumuşatın.

Benmarideki yoğurdu önceden ısıtılmış çukur tabakların altına eşit olarak koyun. Yoğurdun üzerine mantıları dizin.

Bir sahanda kalan 2 çorba kaşığı Sana'yı eritin. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırın. Biberli yağı mantıların üzerinde gezdirip, mantıyı sıcak olarak servis yapın.

Yalancı Mantı, Hazırlık

Harcı hazırlamak için kıyma, soğan, tuz, karabiber, sarmısak ve suyu bir kaba koyun ve malzemenin tümünü iyice birbirine karıştırın.

Makarnaları tuzlu, bol suda 5 dakıka haşlayıp süzün Boşluklarına kıymalı harcı doldurun ve bir tepsiye dizin.

Küçük bir sahanda 5 çorba kaşığı Sana'yı eritin. Yağ kızınca tepsideki mantıların üzerine gezdirin.

Yalancı Mantı

MALZEMESİ:

• 200 g kıyma • 150 g (1 orta boy) soğan • tuz • karabiber • 1 çorba k. su • 300 g (1 1/5 su bardağı) süzme yoğurt • 2 diş sarmısak • 500 g mantı tipi makarna • 120 g (8 çorba k.) Sana • 250 ml (1 su bardağı) etsuyu • 125 ml (1/2 su bardağı) konkase domates (bkz. sayfa 107) • kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak soğanı rendeleyin. 1 diş sarmısağı dövün, kalan 1 diş sarmısağı ince doğrayın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı hazırlayın.

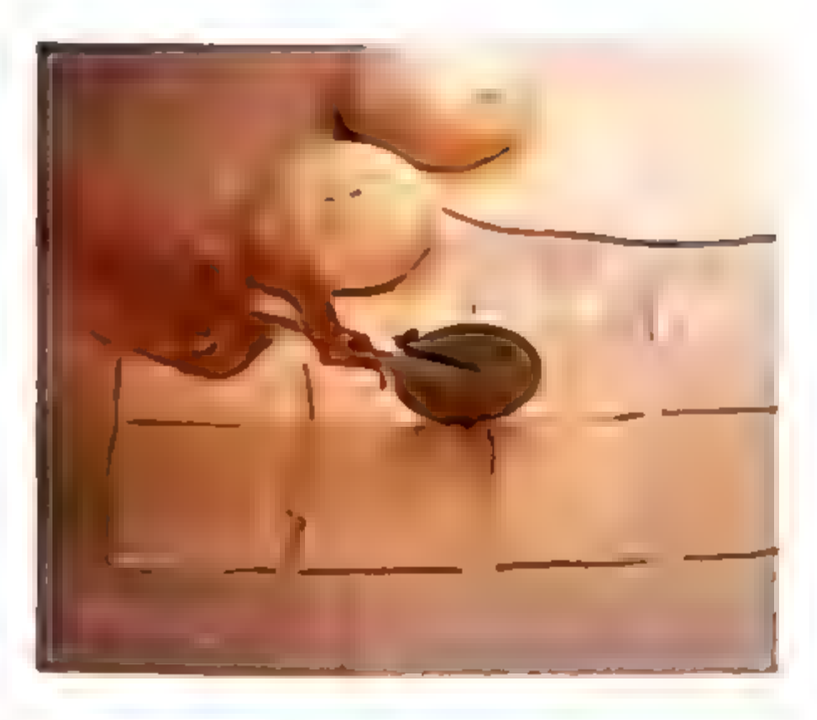
Dövülmüş sarmısağı yoğurda ilave edın. Yoğurdu benmaride ılık tutun (bkz. sayfa 106).

Hazırlık bölümünde gösterildiği bıçimde harcı makarnaların içine doldurup, tepsiye dizin. Üzerine sıcak etsuyunu serpin. Tepsinin üzerini aluminyum folyo veya yağlı kağıtla kapayarak, mantıyı ocak üzerinde ağır ateşte 10 dakika yumuşatın.

Bir tencerede kalan yaklaşık 2 çorba kaşığı Sana'yı eritin. İnce doğranmış sarmısakları ilave edıp, karıştırarak 1-2 dakika pışırin. Konkase domatesi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Birkaç dakika orta ateşte, ara sıra karıştırarak, sos koyulaşıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın.

Makarnaları bir servis tabağına aktarın. Üzerine yoğurdunu ve domates sosunu gezdirin. Kalan 1 çorba kaşığı Sana'yı eritip kırmızıbiberle karıştırın ve yalancı mantının üzerine dökerek sıcak olarak servis yapın.

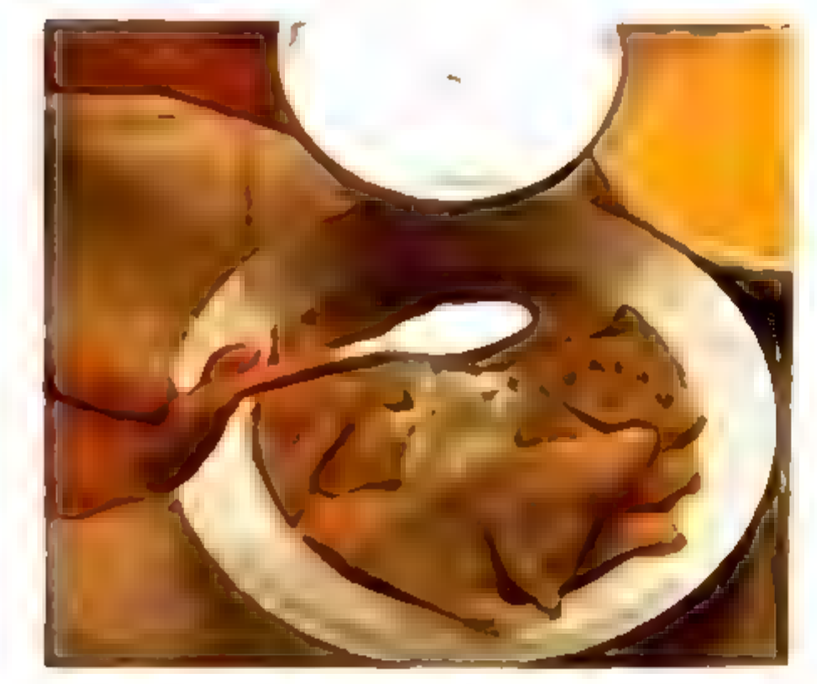
Tatar Böreği, Hazırlık



Unu tuzla birlikte eleyip, ortasını havuz biçiminde açıp, suyu koyun. Elinizle karıştırarak una suyu yedirin. Hamuru yoğurun, üzerine nemli bir bez örtüp 15-20 dakika dinlendirin. Hamuru dört eşit parçaya kesin ve her pazıyı (hamur parçasını) elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak hale getirin. Pazıların herbirinin üzerine un serperek 40 cm x 40 cm boyutunda, 3 mm kalınlığında açın, 6 cm x 6 cm boyutlarında kesin.

Harcı hamur parçalarının ortasına yerleştirin. Muska şeklinde kenarlarını bastırarak kapatın.

Bir tencereye tuzlu su koyup, kaynatın ve tatar böreklerini hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haşlayın. Deliklı kepçe ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın.



Tatar böreklerini önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarın. Uzerlerine ılık yoğurt sosunu dökün.

Tatar Böreği

MALZEMESİ

HARCI İÇİN: 200 g kıyma • 1 çorba k. maydanoz (ince kıyılmış) • 75 g (1 küçük) soğan • tuz • taze çekilmiş karabiber • 1 1/2 çorba k. su

HAMURU İÇİN: 300 g (yaklaşık 2 1/2 su bardağı) un • 1 çay k. tuz • 200 ml (4/5 su bardağı) su

SERVİS İÇİN: 1 diş sarmısak • 250 g (1 su bardağı) süzme yoğurt • kuru nane • 45 g (3 çorba k.) Sana

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Sarmısağı dövün.

Harcı hazırlamak için bir kapta kıyma, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırın.

Hamuru hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde açın, harcını yerleştirin ve haşlayın.

Yoğurdu benmaride ılık tutun (bkz sayfa106).

Hazırladığınız yoğurt soslu tatar böreklerini, küçük bir sahanda erittiğiniz 3 çorba kaşığı Sana'yı üzerine gezdirerek servis yapın.

Tutmaç, Hazırlık

Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca etleri ilave edip, sık sık karıştırarak, hafif renk alıncaya kadar sote edin (bkz. sayfa 108). Havucu, kerevizi ve soğanın yarısını ekleyin.

1 yumurtayı 1 su bardağı su ile çırpın. 3 su bardağı elenmiş un katın. Unu yumurtalı suya yedirerek bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Hamuru dört eşit parçaya kesip her pazıyı (hamur parçasını) elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak bir hale getirin. Pazıların üzerine un serperek merdaneyle 30 cm x 40 cm boyutlarında, 2 mm kalınlığında açın. Hamuru önce 3 cm. genişliğinde şeritlere sonra şeritleri eşit üçgenlere kesin. İnce ırmığı bir tepsiye serpiştirip, tutmaç hamurlarını yayarak yerleştirin.

Bir kapta yoğurdu 1 yumurta sarısı ve 1 çorba kaşığı un ile iyice çırpın.

Bu arada etsuyunu bir taşım kaynatın. Etleri ve tutmaçı ilave edin. Kaynamakta olan etsuyundan birkaç kaşık yoğurt sosa ilave edip, karıştırın. Yoğurt sosu tencereye katın.

Tutmaç

MALZEMESİ:

• 30 g (2 çorba k.) Sana • 300 g kuzu eti (kuşbaşı doğranmış) • 100 g (1 orta boy) havuç • 100 g (1 küçük boy) kereviz • 100 g (1 orta boy) soğan • Buke garni (bkz. sayfa 106) • 2 yumurta • 375 g (3 su bardağı) un • 100 g (1/2 su bardağı) ince irmik • 300 g (1 1/5 su bardağı) süzme yoğurt

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak havucu kazıyın, soğan ve kerevizin kabuklarını soyun. Havucu iri doğrayın. Soğanı dörde, kerevizi sekize bölün.

Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca etleri katıp, sote edin. Havucu, kerevizi ve soğanın yarısını ilave edin. Buke garniyi ekleyin. Üzerine 5 su bardağı su ilave ederek etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Suyunu süzün, bir kenarda sıcak olarak bekletin. Tavadan havuç, kereviz, buke garni ve soğanı alın.

Hazırlık bölümünde anlatılan hamuru 30 dakika kurumaya bırakın ve yoğurdu hazırlayın.

Bir tencereye tuzlu su koyup, kaynatın ve tutmaçları hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kepçe ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın.

Hazırlık bölümünde anlatıldığı gibi tutmaçı tamamlayın. Çukur tabaklara koyun. Kalan Sana'yı kızdırıp, tutmaçların üzerine gezdirin.

Ravyoli, Hazırlık

Harcı hazırlamak için Sana'nın 3 çorba kaşığını ayırıp kalanını bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı ve tavuk ya da karidesleri ilave edip, arasıra karıştırarak, birkaç dakika soğanlar pembeleşmeye yüz tutuncaya kadar pişirin (eğer tavuk eti kullanıyorsanız pişirme süresini 3-4 dakika daha uzun tutun). Tuz ve biberi katıp karıştırın. Tavayı ateşten alın.

Tavadaki karışımı blendıra aktarın. Püre haline gelinceye kadar çekin. Blendırdaki püreyı bir tel süzgeçten temiz bir kaba aktarın. Ağzı geniş bir duy takılı sıkma torbasına aktarın. Torbayı bir kenarda bekletin.

Pazıların (hamur parçalarının) herbirinin üzerine un serperek merdaneyle yaklaşık 30 cm x 40 cm boyutunda, 2 mm kalınlığında açın. Torbadakı harcı 4 cm aralıklarla fındık büyüklüğünde ilk hamurun üzerine sıkın Diğer açılmış hamuru, harcın bulunduğu hamurun üzerine örtün. Her iki hamuru da tırtıllı rulo ile 4 cm x 4 cm boyutlarında kesin.

Bir tencereye 8-10 su bardağı su koyun. 1 çorba kaşığı tuz katın. Suyu bir taşım kaynatın. Su kaynayınca ravyolıleri 3-4 parti halinde kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kepçe ıle sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın.

Ravyoli

MALZEMESİ:

• 90 g Sana (6 çorba k.) • 50 g (1 küçuk) soğan • 100g karides veya piliç göğüs eti • tuz • taze çekilmiş karabiber • 400 g erişte hamuru • 500 ml (2 su bardağı) etsuyu • 65 g (1 su bardağı) parmesan veya kaşar peyniri rendesi

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Tavuk kullanacaksanız küçük kuşbaşı doğrayın. Et suyunu sıcak olarak bir kenarda saklayın.

Önce hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı hazırlayın.

Erişte hamuru dört eşit parçaya kesin ve her pazıyı (hamur parçasını) da, ayrı ayrı, elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak bir hale getirin. Hazırlık bölümünde belirtildiği gibi harcı hamurun üzerine sıkın. Kalan ikinci açılmış hamuru harcın bulunduğu hamurların üzerine örtün. Her ikı hamuru da tırtıllı rulo ile 4 cm x 4 cm boyutlarında kesin.

Bır tencereye tuzlu su koyup, kaynatın ve ravyolileri, hafif dıri kalacak biçimde 10-12 dakıka haşlayın. Deliklı kepçe ile sularını ıyıce süzdürerek bir kaba aktarın.

Ravyolileri bir fırın kabına aktarın. Kalan 3 çorba kaşığı Sana'yı bir tencerede ağır ateşte eritip, ravyolilerin uzerine gezdirin. En üste peyniri serpıştırın. Fırınınızın üst katındakı salamandırı yakın (bkz. sayfa 108). Kabı fırının en üst katına surün. Ravyolilerin üzeri altın sarısı bır renk alıp, yer yer kahverengileşmeye başlayınca kabı fırından alın. Ravyolıyı sıcak olarak servıs yapın.

Kıymalı ve Yoğurtlu Erişte, Hazırlık

Önce yoğurt sosunu hazırlayın. Yoğurdu benmaride ılık tutun (bkz sayfa106).

2 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı ilave edip hafifçe renk alıncaya kadar sote edin (bkz. sayfa 108). Kıymayı ilave edin. Tuzunu ve biberini katın. Kıyma hafif renk alıncaya kadar pişirin. Konkase domatesi (bkz. sayfa 107) ekleyin. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Domatesler suyunu bırakıp tekrar çekmeye başlayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Sosun hazır olmasına 20 dakika kala bir tencereye en az 3 litre (12 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca erişteleri tencereye koyun ve 10-12 dakıka, tahta bir kaşıkla veya iki dişli bir çatalla arasıra karıştırarak haşlayın. Erişteler hafif diri kalacak biçimde pişince bir süzgeçe aktararak süzün. Kalan Sana'yı bir tencerede ağır ateşte eritin. Yağ eriyince haşlanmış erişteleri ılave edin.

Erişteleri iki dişli bir çatalla karıştırıp,önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Üzerine kıyma sosunu onun üzerine de yoğurt sosunu dökerek servis yapın.

Kıymalı ve Yoğurtlu Erişte

MALZEMESİ:

• 250 g erişte hamuru • 92,5 g (1/2 su bardağı) ince irmik • 250 g (1 su bardağı) süzme yoğurt • kuru nane • 2 çorba k. zeytinyağı • 2 diş sarmısak • 100 g (6 2/3 çorba k.) Sana • 100 g (1 ortaboy) soğan • 200 g dana kıyması • tuz • taze çekilmiş karabiber • 250 ml (1 su bardağı) konkase domates (bkz. sayfa 107).

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak soğanı ince doğrayın. Sarmısakları dövün.

Erişte hamurunu hafif unlanmış bir tezgahta dört eşit parçaya kesin ve her pazıyı (hamur parçasını) da, ayrı ayrı, elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak bır hale getirin. Pazıların (hamur parçalarının) herbirinin üzerine un serperek merdaneyle yaklaşık 30 cm x 40 cm boyutunda, 2 mm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde şeritler halinde kesın. İnce ırmiği bir tepsiye serpiştirin. Üzerine erişteleri yayarak koyun. 30 dakika kurumaya bırakın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde yoğurt ve kıyma sosunu hazırlayın.

Sosun hazır olmasına 20 dakika kala, erişteleri haşlayıp süzdürün, Sana'yı eritip üzerine dökün. Kıyma sosunun tuzunu biberini tekrar kontrol edin. Hazırlık bölümünde gosterildiği biçimde servis yapın.

Pestolu Makarna, Hazırlık

Sosu hazırlamak için roka, çam fıstığı, zeytinyağı ve rendelenmiş parmesan peynirini blendıra koyup, karışımı püre haline getirin.

Haşlanmış ve Sana'lanmış makarnaların içine pesto sosunu dökerek iyice harmanlayın.

Pestolu makarnayı önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, üzerlerine birer kaşık konkase domates (bkz. sayfa 107) koyun.

Pestolu Makarna

MALZEMESİ:

• 150 g roka • 50 g çam fıstığı • 75 g (5 çorba k.) zeytinyağı • 65 g (1 su bardağı) parmesan veya kaşar peyniri rendesi • 500 g hazır makarna • tuz • karabiber • 75 g (5 çorba k.) Sana • 1 çorba k. konkase domates.

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak rokaları ayıklayıp yıkadıktan sonra süzdürün.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde sosu hazırlayın. Eğer sos akıcı olmazsa birkaç kaşık su ilave edip, tekrar karıştırın.

Bir tencereye en az 3 litre (12 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca makarnaları tencereye koyun ve 10-12 dakika, tahta bir kaşıkla veya iki dişli bir çatalla arasıra karıştırarak haşlayın. Makarnalar hafif diri kalacak biçimde pişince bir süzgeçe aktararak süzün. 75 g (5 çorba kaşığı) Sana'yı bir tencerede ağır ateşte eritin. Yağ eriyince haşlanmış makarnaları ilave edin.

Hazırlık bölümünde gösterildiği gibi makarnaları pesto sosuyla karıştırın. Önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Üzerinde konkase domatesiyle servis yapın.

Fırında Makarna, Hazırlık

Bir güveci veya cam fırın kabını iyice Sana'yla yağlayın. Haşlanmış makarnaları fırın kabına yerleştirin.

Makarnalara, tuz, karabiber, hintcevizi, maydanoz, dereotu ve kırık beyaz peynir ilave edip, harmanlayın.

Beşamel sosu (bkz. sayfa 12) bir telle sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın (bu arada dilerseniz kremayı ilave edin). Tencereyi ateşten alın. Sos biraz ılınınca yumurta sarılarını ekleyip telle iyice karıştırın.

Hazırladığınız sosun yarısını makarnaların üzerine döküp karıştırın. Kalan sosu da makarnaların üzerine yayıp rendelenmiş kaşar veya gravyer peynirini serpin.

Fırında Makarna

MALZEMESİ:

• 400 g mezzanelli veya 3 numara makarna • tuz • 75 g (5 çorba k.) Sana • taze çekilmiş karabiber • 1 çay k. rendelenmiş hintcevizi • 2 çorba k. maydanoz (ince kıyılmış) • 2 çorba k. dereotu (ince kıyılmış) • 100 g yağsız kırık beyaz peynir • 100 g Sana ile hazırlanmış beşamel sos (bkz. sayfa 12) • 200 ml (4/5 su bardağı) krema (isteğe bağlı) • 2 yumurta sarısı • 65 g (1 su bardağı) rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri

HAZIRLANIŞI:

Önce makarnayı haşlayın. Bunun için bir tencereye en az 3 litre (12 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca makarnaları tencereye koyun ve 10-12 dakika, tahta bir kaşıkla veya iki dişli bir çatalla arasıra karıştırarak haşlayın. Makarnalar hafif diri kalacak biçimde pişince bir süzgeçe aktararak süzün

Hazırlık bölümünde gösterildiği gibi makarnaları, ara harcıyla birlikte bir fırın kabına yerleştirin. Sosunu ve peynirini katıp fırına verilmeye hazır duruma getirin.

Fırınınızın üst katındaki salamandırı (bkz. sayfa 108) yakın. Kabı fırının en üst katına sürün. Fırında makarnanın üzeri altın sarısı bir renk alıp yer yer kahverengileşmeye başlayınca kabı fırından alın. Sıcak olarak servis yapın.

Makarna Salatası, Hazırlık

Marul yapraklarını yıkayıp, kurulayın. Sarmısağı ince kıyın. Sivri biberin sap ve çekirdeklerini ayıklayıp, doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup, küp biçiminde veya ince şeritler halinde doğrayın.

Taze soğanı ayıklayıp, dilediğiniz boyda doğrayın. Taze bezelye ve taze fasulyeyi ayıklayıp, taze fasulyeyi dilediğiniz boy ve biçimde doğradıktan sonra her ikisini de suda birkaç dakika, diri kalacak biçimde haşlayıp süzdürün. Üzerlerinden soğuk su geçirin.

Haşlanmış ve süzülmüş makarnaya önce 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı, ardından da sarmısak, sivribiber, domates, taze soğan, haşlanmış bezelye, taze fasulye, konserve mısır ile dana ve tavuk jambonu katıp, karıştırın.

Genişçe bir kaba sirkeyi, tuzu, biberi koyup telle çırpın. Telle çırpmaya devam ederek, yavaş yavaş akıtıp zeytinyağını yedirin. Taze veya kuru kekik, dilerseniz frenk fesleğeni, maydanoz, dereotu ve taze naneyi katıp, karıştırın. Makarna ve sebzeleri sosla harmanlayın.

Makarna Salatası

MALZEMESİ:

• 250 g makarna • 1 1/2 çorba k. ayçiçek yağı • tuz • 1 diş sarmısak • 1 adet sivri biber • 150 g (1 orta boy) domates • 2 taze soğan • 100 g (tercihen taze) bezelye • 100 g taze fasulye • 100 g konserve mısır • 50 g dana jambon • 50 g tavuk jambon • 1 1/2 çorba k. sirke • taze çekilmiş karabiber • 3 çorba k. sızma zeytinyağı • kekik • frenk fesleğeni (isteğe bağlı) • 1 çorba k. (ince kıyılmış) maydanoz • 1 çorba k. dereotu (ince kıyılmış) • 1 çorba k. taze nane (ince kıyılmış) • 5 adet marul yaprağı

HAZIRLANIŞI:

Malzemeleri hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde hazırlayın. Dana ve tavuk jambonu ince şeritler halinde kesin.

Makarnayı alacak büyüklükte ve derince bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyun. 1/2 çorba kaşığı tuz ve 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağını ilave edin. Tuzlu ve yağlı suyu harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca makarnaları tencereye koyun. Bir tahta kaşıkla arasıra karıştırarak, 10-12 dakika, hafif diri kalacak biçimde pişirin. Haşlanır haşlanmaz üzerinden soğuk su geçirerek süzün. Bir kaba aktarın. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde diğer malzemeleri makarnaya katın.

Salatayı servis kabına aktarın. Marul yaprakları ile süsleyin.

Spagetti Bolonez, Hazırlık

Ön hazırlık olarak soğanları ve havucu iri rendeleyin. Sarmısağı ince kıyın. Kereviz yapraklarını ince doğrayın. Et suyunu bir kenarda sıcak olarak bekletin.

Sosu hazırlamak için bir tencerede Sana'yı orta ateşte eritin. Yağ kızınca, soğan ve sarmısağı ilave edin. Birkaç dakika sonra havucu katın. Soğanlar hafifçe renk alıncaya kadar pişirin. Soğanların pişmesine yakın, kereviz yaprağını koyun. Soğan pişince kıymayı ilave edin. Bir kaşıkla zaman zaman karıştırarak, kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye ve renk alıncaya kadar pişirin.

Konkase domatesi (bkz. sayfa 107) katın. Yaklaşık 5 dakika yine orta ateşte domatesi pişirin. Domates suyunu çekmeye başlayınca, sıcak olarak et suyunu koyun. Tencerede kiki malzemeyi bir kez karıştırın. Tuzunu ve biberini katın. Ateşi kısın. Bolonez sosu ağır ateşte yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Bir tencereye en az 3 litre (12 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca spagettileri tencereye koyun ve 12-15 dakika, tahta bir kaşıkla veya iki dişli bir çatalla arasıra karıştırarak haşlayın. Spagettiler hafif dırı kalacak biçimde pişince bir süzgeçe aktararak süzün.

Spagetti Bolonez

MALZEMESİ:

• 60 g (4 çorba k.) Sana • 50 g (1 küçük) soğan • 1 diş sarmısak • 50 g (1 küçük) havuç • 2 çorba k. kereviz yaprağı • 250 g dana kıyması • 500 ml (2 su bardağı) konkase domates • 500 ml (2 su bardağı) et suyu • tuz • taze çekilmiş karabiber • 400 g spagetti • 65 g (1 su bardağı) rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri

HAZIRLANIŞI:

Önce hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde, bolonez sosunu hazırlayın. Sana'da sote edilmiş (bkz. sayfa 108) soğan ve kıyma ile hazırlanıp sarmısak, havuç, kereviz yaprağı ile lezzetlendirilmiş ve konkase domates ve etsuyuyla tamamlanmış olan bolonez sosu ağır ateşte yaklaşık 30-40 dakika pişirdikten sonra bir kenarda sıcak olarak bekletin.

Sosun pişmesine yaklaşık 20 dakika kala spagettileri, yine hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde tuzlu ve yağlı bol suda hafif diri kalacak biçimde haşlayıp, süzdürün.

Önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktardığınız spagettileri, bolonez sosu ve rendelenmiş peynir eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

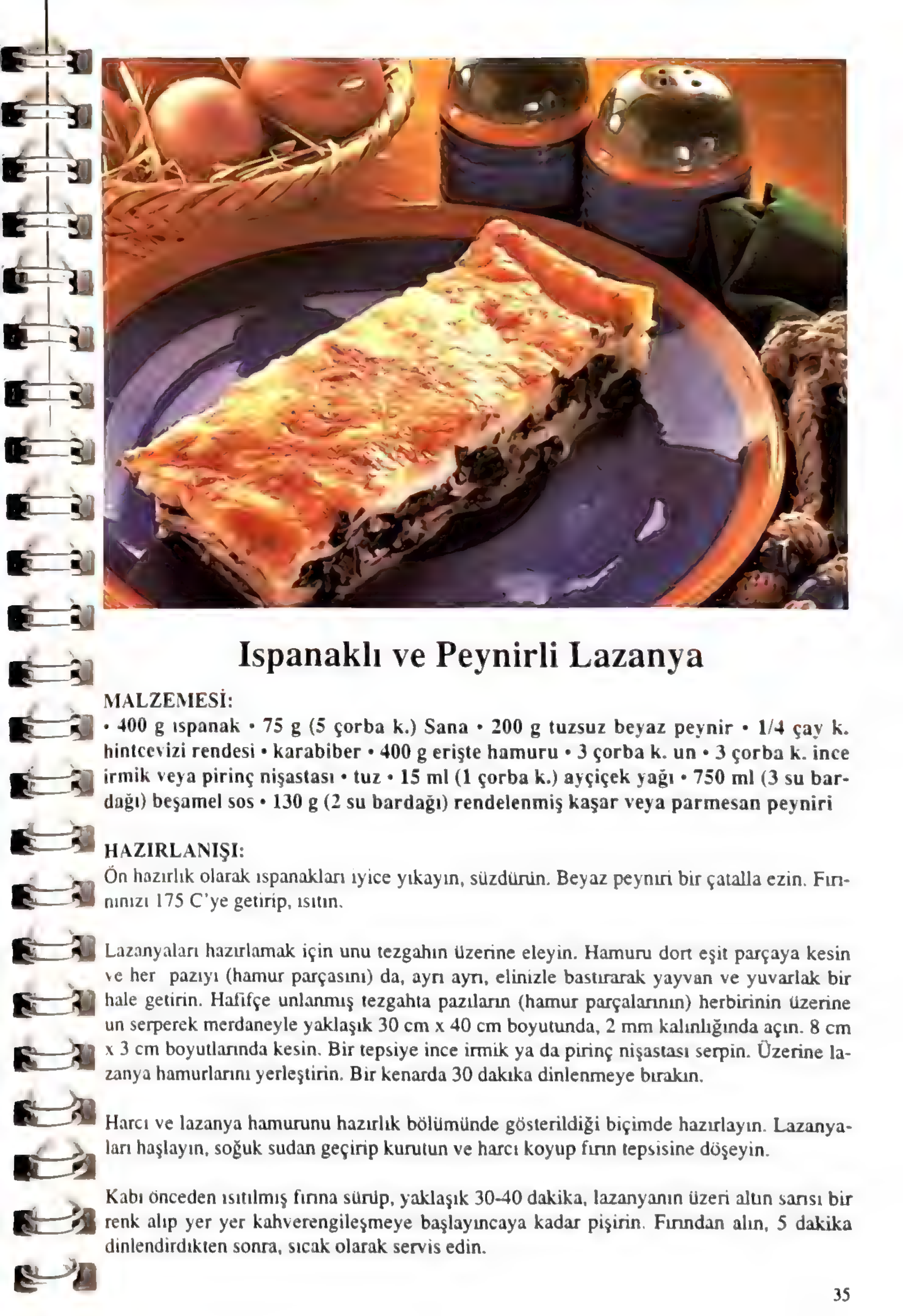
Ispanaklı ve Peynirli Lazanya, Hazırlık

Harcı hazırlamak için, bir tencereye bol miktarda su koyup bir taşım kaynatın. Ispanakları kaynar suya atıp 1-2 dakika, dırı kalacak biçimde haşlayın. Süzdürerek tencereden alın. Elinizle iyice sıkarak fazla suyunu atın. İnce ince doğrayın. 4 çorba kaşığı Sana'yı bir tencerede eritin. Ispanak yapraklarını Sana ile karıştırarak 1 dakika sote edin. Soğumaya bırakın. Ilınınca, ezilmiş beyaz peynir, hintcevizi, tuz ve karabiberj ekleyip iyice karıştırın. Harcı bir kenarda bekletin.

Lazanyaları alacak büyüklükte ve derince bir tencereye 3 litre (12 su bardağı) su koyun. 1 çorba kaşığı tuz ve ayçiçek yağını ilave edin. Tuzlu ve yağlı suyu harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca lazanyaları tencereye koyun. Bir tahta kaşıkla arasıra karıştırarak, 5-6 dakika, hafif diri kalacak biçimde pişirin. Haşlanır haşlanmaz süzün. Soğuk sudan geçirip, temiz bır bez ya da kağıt havlu üzerinde kurutun.

Fırın kabını kalan 1 çorba kaşığı Sana ıle yağlayın. Hazırladığınız harcın birazını fırın kabına yayın. Üzerine bir sıra lazanya doşeyın. Üzerlerine ıspanaklı peynırlı harctan tekrar koyup tekrar lazanya döşeyin. Ince bir kat beşamel sürüp rendelenmiş kaşar ya da parmesan peynirini serpin. Fırın kabı dolana kadar aynı sırayla bu işlemı tekrarlayın.

Tepesini beşamel sosla (bkz. sayfa 12) kapatın. En üste rendelenmiş kaşar ya da parmesan peynırı serpin



Ispanaklı ve Peynirli Lazanya

MALZEMESİ:

• 400 g ıspanak • 75 g (5 çorba k.) Sana • 200 g tuzsuz beyaz peynir • 1/4 çay k. hintcevizi rendesi • karabiber • 400 g erişte hamuru • 3 çorba k. un • 3 çorba k. ince irmik veya pirinç nişastası • tuz • 15 ml (1 çorba k.) ayçiçek yağı • 750 ml (3 su bardağı) beşamel sos • 130 g (2 su bardağı) rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak ıspanakları iyice yıkayın, süzdürün. Beyaz peynıri bir çatalla ezin. Fırınınızı 175 C'ye getirip, ısıtın.

Lazanyaları hazırlamak için unu tezgahın üzerine eleyin. Hamuru dort eşit parçaya kesin ve her pazıyı (hamur parçasını) da, ayrı ayrı, elinizle bastırarak yayvan ve yuvarlak bir hale getirin. Hafifçe unlanmış tezgahta pazıların (hamur parçalarının) herbirinin üzerine un serperek merdaneyle yaklaşık 30 cm x 40 cm boyutunda, 2 mm kalınlığında açın. 8 cm x 3 cm boyutlarında kesin. Bir tepsiye ince irmik ya da pirinç nişastası serpin. Üzerine lazanya hamurlarını yerleştirin. Bir kenarda 30 dakıka dinlenmeye bırakın.

Harcı ve lazanya hamurunu hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde hazırlayın. Lazanyaları haşlayın, soğuk sudan geçirip kurutun ve harcı koyup fırın tepsisine döşeyin.

Kabı önceden ısıtılmış fırına sürüp, yaklaşık 30-40 dakika, lazanyanın üzeri altın sarısı bir renk alıp yer yer kahverengileşmeye başlayıncaya kadar pişirin. Fırından alın, 5 dakika dinlendirdikten sonra, sıcak olarak servis edin.

Tavuklu ve Nohutlu Kuskus, Hazırlık

2 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca tavukları ekleyip sote edin. Tavuk suyunu ekleyip ağır ateşte kaynamaya bırakın. Bir taşım kaynadıktan sonra bir kenara ayırın.

Bir tencereye en az 3 litre (12 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca kuskusu tencereye koyun ve 6-8 dakika, tahta bir kaşıkla karıştırarak haşlayın.

Kalan Sana'yı bir tencerede ağır ateşte eritin. Yağ eriyince kuskusu ilave edip, karıştırın

Sırasıyla, suyuyla beraber tavuğu, nohutu ve tuzunu ilave edin. En üstüne kaşar peyniri rendesini serpin. Malzemenin tümünü iyice karıştırıp kısık ateşte 15 dakika demlendirin.

Tavuklu ve Nohutlu Kuskus

MALZEMESI:

• 100 g (2/5 su bardağı) nohut • 90 g (6 çorba k.) Sana • 300 g tavuk eti (kemiksiz iri küp doğranmış) • 250 ml (1 su bardağı) tavuk suyu • tuz • 400 g kuskus • 2 çorba k. kaşar peyniri rendesi

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak nohutları bir gece evvelinden tuzlu suda ıslatın. Bir tencerede nohutu iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Nohutları süzerek haşlama suyunu atın. Haşlanmış nohutların kabuklarını ayıklayın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde tavukları Sana ile sote edip (bkz. sayfa 108) tavuk suyu ile bir taşım kaynatın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde kuskusları hafif diri kalacak biçimde haşlayın. Bir süzgeçe aktararak süzün, soğuk sudan geçirin. Kalan Sana'yı bir tencerede eritip, kuskusları ilave ederek karıştırın.

Nohut ve tavuğu haşlanmış kuskuslara ilave edip, karıştırın. Üzerine kaşar peynir rendesini serpip, demlendirin.

Tavuklu ve nohutlu kuskusu, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Kuskuslu Dolma, Hazırlık

Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanı ve tavuk etlerini beraberce sote edin (bkz. sayfa 108). Tuz ve karabiberini ekleyin. Etler pişince tavuk suyunu katıp ağır ateşte bir taşım kaynatın. Ateşten alın ve suyunu süzün. Her ikisini de bir kenarda bekletin.

Karıştırma kabına aktardığınız kuskusa sırasıyla tavukları, maydanozu ve dereotunu ekleyerek karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Harcı son bir kez daha iyice karıştırıp, domates ve biberlere fazla sıkıştırmadan doldurun. Derin bir fırın kabına domates ve biber dolmalarını dizin. Üzerlerine bir kenara ayırdığınız kapaklarını kapatın.

Hazırladığınız tavuk sulu sosu, dolmaların bulunduğu kaba dökün.

Kuskuslu Dolma

MALZEMESİ:

• 30 g (2 çorba k.) Sana • 100 g (1 ortaboy) soğan • 150 g tavuk eti (ince zar şeklinde doğranmış) • 250 ml (1 su bardağı) tavuk suyu • 150 g kuskus • tuz • 1 çorba k. maydanoz (ince kıyılmış) • 1 çorba k. dereotu (ince kıyılmış) • karabiber • 200 g konkase domates • 4 iri domates • 4 dolmalık yeşil biber

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak domates ve biberleri yıkayın. Dolmalık biberlerin saplarını çıkarıp bir kenara ayırın. Tohumlarını temizleyip yıkayın. Domateslerin üstlerini kesip bir kenara ayırın. Içlerini oyun. Soğanı ince ince kıyın. Fırınınızı 170 °C'ye getirip ısıtın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği şekilde tavukları sote edin.

Bir tencereye en az 1 1/2 litre (6 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca kuskusu tencereye koyun ve 6-8 dakika, tahta bır kaşıkla karıştırarak haşlayın. Kuskuslar hafif dırı kalacak biçimde pişınce bir süzgeçe aktararak süzün ve soğuk sudan geçirin. Bir karıştırma kabına aktarın. Hazırlık bölümünde gösterildiği gibi harcı hazırlayıp, domates ve biberlere doldurun.

Tavuk suyuna konkase domates, tuz ve karabiberi ekleyip fırın kabına dökün. Dolmaları önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Dolmaları bir servis tabağına aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Krem Soslu Niyokki, Hazırlık

Pişmiş patateslerin kabuklarını soyun ve sıcakken bir tel süzgeçten kaşığın tersi ile bastırıp geçirerek tercihen onceden ısıtılmış bir kaba aktarın. 3 çorba kaşığı Sana, un ve yumurta sarısını ekleyin. Tuz, biber ve hintcevizini katın. İyice pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar ezin.

Elde ettiğiniz patates hamurundan bir çorba kaşığı dolusu alın. İkinci bir çorba kaşığının yardımıyla ilk kaşıktaki hamuru sıyırarak kaynamakta olan suya atın.

Niyokkileri 6-7 dakika pişirip, süzdürerek tencereden alın.

Nıyokkileri onceden ısıtılmış ve 1 çorba kaşığı Sana ile yağlanmış toprak kaba koyun. Üzerine krem sosu dökün.

Krem Soslu Niyokki

MALZEMESİ:

• 500 g patates (tumü birbirine yakın ve küçük boy) • tuz • 1 çorba k. ayçiçek yağı • 60 g (4 çorba k.) Sana • 125 g (1 su bardağı) un • 3 yumurta sarısı • karabiber • 1/2 çay k. hinteevizi rendesi • 250 ml (1 su bardağı) beşamel sos (bkz. sayfa 12) • 4 çorba k. krema • rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak beşamel sos ile kremayı iyice karıştırın ve bir kenara ayırın. Patatesleri iyice yıkayıp, süzdürün; yumuşayıncaya kadar haşlayın. Yumurta sarılarını telle çırpın.

Bu arada bir tencereye 3 litre (12 su bardağı) su koyun. 1 çorba kaşığı tuz ve ayçiçek yağını ilave edin. Tuzlu ve yağlı suyu harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Patatesleri hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde pure halıne getirip nıyokkileri hazırlayın, haşlayın.

Toprak kaba koyduğunuz niyokkilere krem sosunu döktükten sonra en üstüne parmesan ya da kaşar peyniri rendesini serpiştirin. Fırınınızın üst katındaki salamandırı (bkz. sayfa 108) yakın .Kabı fırının en üst katına sürün. Krem sosun üzeri altın sarısı bir renk alıp yer yer kahverengileşmeye başlayınca kabı fırından alın.

Niyokkileri sıcak olarak servis yapın

Pazılı Tepsi Böreği, Hazırlık

Harcı hazırlamak için bir tencereye bol miktarda su koyup bir taşım kaynatın. Pazıları kaynar suya atıp 1-2 dakika, diri kalacak biçimde haşlayın.

3 çorba kaşığı Sana'yı bır tavada eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip hafif sararıncaya kadar kavurun. Üzerine pazıları ilave edin. Karabiberi de ekleyip iyıce karıştırarak 3-4 dakika sote edin (bkz. sayfa 108)

Harca lor peynirini katıp, bır kez karıştırın. Tavayı ateşten alın.

Bır fırın tepsisini Sana ile yağlayın. Yufkaların yarısını yağlanmış tepsiye kat kat aralarına Sana-süt-yumurta karışımından sürerek yerleştirin. Harcı yayarak koyun. Yufkaları harcın üzerine yerleştirin, üzerine Sana-süt-yumurta karışımı sürün.

Pazılı Tepsi Böreği

MALZEMESİ:

• 60 g. Sana (4 çorba k.) • 375 ml. süt (1 1/2 su bardağı) • 2 iri yumurta • 1 kg hazır yufka

HARCI İÇİN:

• 1 kg pazı yaprağı • tuz • 45 g (3 çorba k.) Sana • 250 g. (2 büyük) soğan • karabiber • 250 g. lor peyniri

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak pazı yapraklarını yıkayın, tuzla ovun ve sıkarak suyunu çıkartın. Soğanları ince ince kıyın. Yufkalara sürmek için Sanayı eritin, süt ve yumurta ile çırparak karıştırın. Fırınınızı 200 °C'ye getirip ısıtın.

Hazırlık kısmında gösterildiği biçimde harcı hazırlayın. Haşlanmış pazıları süzdurerek tencereden alın. Elinizle iyice sıkarak fazla suyunu atın. İnce doğrayın. Harcı hazırlayın. Fırın tepsisine böreği döşeyin.

Tepsiyi onceden ısıtılmış fırının orta katına yerleştirip, 30 dakıka pırışin. Bu sürenin sonunda tepsiyi fırının üst katına yerleştirin.

Tepsiyi fırından alın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra küçük dilimler halinde kesip servis tabağına aktarın.

Kıymalı Su Böreği, Hazırlık

Hazırlayıp dinlendirdiğiniz bezeleri (hamur parçalarını) bir merdane ile 15-20 cm çapında açın. Üzerlerine nişasta ile karıştırılmış un serpip üst üste koyun ve nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirin. Bir oklava ile dinlendirdiğiniz hamurları tek tek yeniden 2-3 mm kalınlığında açın.

Hazırlayıp haşladığınız yufkaları zedelemeden kevgirle alıp soğuk su dolu bir tencereye aktarın. İyice suzdurerek kevgirle tekrar alın.

Bir fırın tepsisini Sana ile yağlayın; soğuk sudan alıp süzdürdüğünüz yufkayı tepsiye yayın. Süt ile kalan yumurtaları çırpın, üzerine çırpılmış süt-yumurta karışımı sürüp bir kat harç koyun ve aynı işlemi bütün yufkalar için tekrarlayarak böreği tepsiye döşeyin. Kabarmaması için birkaç yerinden çatalla delin.

Böreğin üzerine eritilmiş Sana sürün ve fırınımızın orta kısmında altı ve üstü pembeleşene kadar pişirin

Kıymalı Su Böreği

MALZEMESİ:

• 500 g (4 su bardağı) un • 7 yumurta • tuz • 100 g (4/5 su bardağı) nişasta • 250 g Sana • 100 g (1 orta boy) soğan • 250 g kıyma • karabiber • 250 ml (1 su bardağı) süt • 225 ml (1 su bardağı) zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Hamuru hazırlamak için unu eleyin, ortasını havuz biçiminde açın. 5 yumurta ve biraz tuz koyup bir hamur elde edin. Hamuru yuvarlayarak 5 cm kalınlığında bir silindir yapıp 12 eşit parçaya ayırın. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika serin bir yerde dinlendirin. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde dinlenmiş bezeleri (hamur parçalarını) açın.

Harcını hazırlamak için bir tavada Sana'nın yarısını koyup kızdırın. Yağ kızınca soğan ve kıymayı birlikte ekleyip kavurun. Harcı ateşten almaya yakın ince kıyılmış maydanozu tuz ve karabiberi katıp karıştırın ve ateşten alın

Fırınınızı 200°C'ye getirip, ısıtın.

Bir tencereye tuzlu, bol su koyup zeytinyağını ilave edin, bir taşım kaynatın. Hazırladığınız yufkaları tek tek 2-3 dakıka haşlayın. Zedelemeden kevgirle alıp soğuk su dolu bir tencereye aktarın. İyice süzdürerek kevgirle tekrar alıp hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde böreği tepsiye döşeyip fırına sürün. Su böreğini kare şeklinde kesip ılık olarak servis yapın.

Kabaklı Börek, Hazırlık

Hamuru hazırlamak için, unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde açıp, su, sirke ve tuzu koyun. Bu malzemeleri yoğurarak una iyice yedirip, bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Hamuru 2 paziya ayırın. Herbir paziyi (hamur parçasını) oklava ile hafif unlayarak, 1 mm kalınlığında açın. Eritilmiş Sana'nın 1 çorba kaşığını ayırıp, kalanını yufkaların üzerine kaşık veya fırçayla iyice yedirin. Yufkaları rulo şeklinde kıvırın. Sonra bir ucundan tutarak kendi etrafında çevirip, spiral şeklinde sarın. 1 saat buzdolabında bekletin.

Bu arada harcı hazırlayın. Bunun için, şeker serpilmiş kabakları, sıkarak alıp başka bir kaba koyun. Üzerine pirinci, soğanı ve kuru naneyi ilave edip iyice karıştırın

Hamurların birini fırın kabına yerleştirin. Üzerine harcı yayın. İkinci hamuru en üste kapatın

Hamurların kenarlarını bastırarak yapıştırın ve bıçakla kareler halinde kesin.

Kabaklı Börek

MALZEMESİ:

• 800 g (6 2/5 su bardağı) un • 500 ml (2 su bardağı) ılık su • 90 ml (6 çorba k.) sirke • tuz • 300 g (1 1/5 paket) Sana • 3 çorba k. toz şeker • 500 g bal kabağı • 100 g (1 ortaboy) soğan • 75 g pirinç (1/3 su bardağı) • 1 çorba k. kuru nane

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak kabağı ırı dılımler halında doğrayıp kabuklarını soyun ve rendeleyin. Bir kaba aktarıp, üzerine toz şekeri serpip bir kenarda 30 dakika bekletin. Soğanları ince ince kıyın. Pirinci ayıklayın, yıkayın ve süzün. Sana'yı bir kapta eritin. Hamuru hazırlık bölümünde gosterildiği biçimde hazırlayın. Fırınınızı 175 °C'ye getirip ısıtın.

Dinlenmış hamurları merdane ile 2 mm-3 mm kalınlığında ve fırın kabı büyüklüğünde tekrar açın. Fırın kabını Sana ile yağlayın. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde boreği hazırlayın ve kesin. Üzerine fırça ile eritilmiş Sana sürün. Böreği fırınınızın orta katında 45 dakika pişirin.

Fırından çıkan boreği, dilimler halinde bir servis tabağına aktarıp sıcak olarak servis yapın.

Patatesli Kol Böreği, Hazırlık

Harcı hazırlamak için haşlanmış ve rendelenmiş patates, kaşar peynırı, maydanoz, dereotu, taze soğan, tuz ve karabiberi katıp bir kapta karıştırın. Yoğurdu ekleyip tekrar iyice karıştırın. Harcı bir kenarda bekletin.

Yufkaları ortadan ikiye kesin. Duz kenarı boyunca harcı yayın.

Yufkaları rulo şeklinde öteki uca doğru kıvırın.

Sonra ruloların birini ucu tepsinin ortasına gelecek şekilde yerleştirip kendi etrafında çevirerek, spiral şeklinde sarın. Diğer ruloları da, tepsideki spiralin bitiminden devam ettirerek, aynı şekilde kıvırarak tepsiye yerleştirin. Üzerine fırça ile eritilmiş Sana sürün.

Patatesli Kol Böreği

MALZEMESİ:

• 1 kg taze patates • 260 g (4 su bardağı) eski kaşar rendesi • 1/4 demet maydanoz • 1/4 demet dereotu • 1 demet taze soğan sapı • tuz • karabiber • 250 g (1 su bardağı) yoğurt • 45 g Sana (3 çorba k.) • 1 kg hazır yufka

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak patatesleri yıkayın. Maydanoz, dereotu ve taze soğanın saplarını ince ince kıyın. Sana'yı eritin.

Harcı hazırlamak için, patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyun ve rendenin kalın kısmında rendeleyin. Ön hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı hazırlayın.

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Fırın tepsisini Sana ile yağlayın.

Hazırlık bolümünde gösterildiği gibi böreği rulo şeklinde kıvırıp tepsinin ortasından başlayarak spiral şeklinde döşeyin. Üzerine eritilmiş Sana sürün. Böreği fırınınızın orta katında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Pırasa Böreği, Hazırlık

Pırasaları ayıklayın ve yıkayın. Çok ince doğrayın.

Sana'yı büyük bir tavada eritin. 2 çorba kaşığını ayırın Kalan yağ kızınca pırasaları ilave edip, iyice pişinceye kadar karıştırarak sote edin. (bkz. sayfa 108) Pırasalar pişince ateşi kısın. Tuz ve kırmızı biberi ekleyip, karıştırın.

Lor peynirini ekleyin. Biraz karıştırıp, harcı ateşten alın.

Yufkaları ortadan ikiye kesin. Düz kenarı boyunca harcı koyup, rulo şeklinde öteki uca doğru kıvırın. Sonra ruloların herbirini ucundan tutup kendi etrafında çevirerek, spiral şeklinde sarın.

Pırasa Böreği

MALZEMESİ:

• 200 g (4/5 paket) Sana • 1 kg pırasa • tuz • toz kırmızı biber • 250 g lor peyniri • 1 kg hazır yufka

HAZIRLANIŞI:

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde ince doğranmış pırasaları Sana ile sote edip yumuşatın. Tuz ve kırmızı biberini katıp, lor peynirini ekleyerek karıştırıp harcı hazırlayın. Fırınınızı 200 °C'ye getirip ısıtın.

Hazırladığınız harcı yan sayfada gösterilen biçimde yufkaların içine yerleştirip önce rulo, daha sonra spiral şeklinde sarın.

Fırın tepsisini kalan Sana'nın bir kısmı ile yağlayın. Börekleri tepsiye yerleştirin. Üzerine fırça ile eritilmiş Sana sürün. Böreği fırınınızın orta katında 30 dakika, üzeri iyice kızarıp altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Kıymalı Sigara ve Muska Börekleri, Hazırlık

Harcı hazırlamak için Sana'yı eritin. Yağ kızarmaya başlayınca fıstıkları atıp sarartın, soğanı ilave edin. Sık sık karıştırak soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Kıymayı ilave edip kapağını örtün. Kıymayı arasıra karıştırarak kavurun. Baharatını ilave edip birkaç kez daha karıştırın. Tekrar kapağını örtün. Kıymayı 2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kıyma ılınınca maydanozu ilave edip karıştırın. Harcı bır kenarda saklayın.

Yufkaları kesın. Sigara böreğını hazırlamak için birinci yufkayı, önce 4'e sonra her parçayı 3'e kesin. Muska borekleri için ikınci yufkayı ortadan ıkiye bolüp, parçaları üst üste koyun. 5 cm genışlığinde şeritler halinde kesın.

Sigara boreklerini hazırlamak için yufkaların genış kenarına harcı koyup, yan kenarlarını ıçe kıvırıp sarın. Yufkaların uçlarını su ile ıslatıp yapıştırın. Muska börekleri için harcı şeridin ucundan 3 cm ıçeriye yerleştirip, şeridin ucunu harcın üzerinden aşırarak üçgen şeklinde katlayın. Bu işlemı şeridin sonuna kadar sürdurüp, ucunu su ile ıslatıp yapıştırın. Diğer şeritleri de aynı şekilde hazırlayın.

Börekleri derin yağda kızartın

Kıymalı Sigara ve Muska Börekleri

MALZEMESİ:

• 45 g (3 çorba k.) Sana • 1 çorba k. dolmalık fıstık • 200 g (2 ortaboy) soğan • 250 g koyun kıyması • tuz • taze çekilmiş karabiber • kimyon • yenibahar • 1 demet maydanoz • 2 hazır yufka • 450 ml (2 su bardağı) ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak soğanları piyaz (bkz. sayfa 108) doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın.

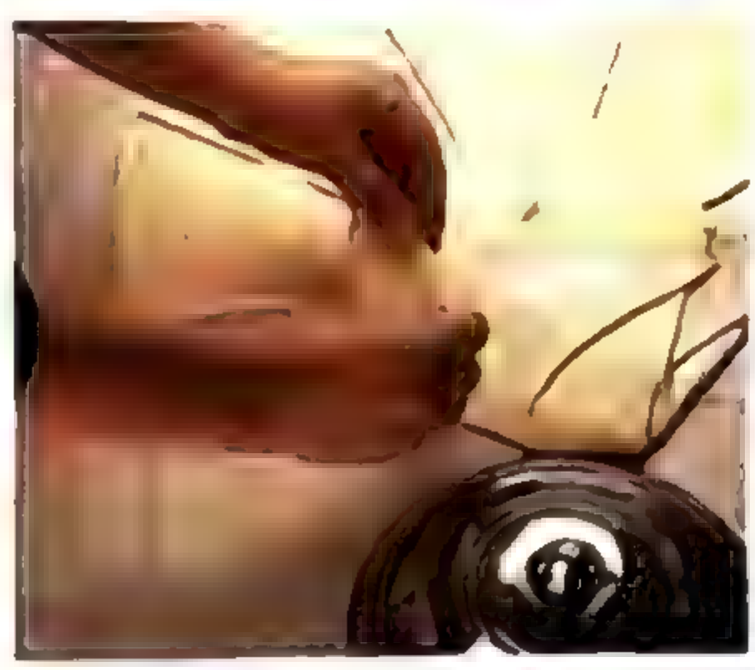
Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde Sana ile sote edilmiş soğan ve kıymayı baharatla lezzetlendirip tencereyi ateşten aldıktan sonra maydanozunu ekleyerek harcı hazırlayın. Harcın tuzunu ve biberini kontrol edin. Harcı bir kenarda soğumaya bırakın.

Yufkaları yan sayfada gösterilen şekilde sıgara ve muska böreği olarak sarılmak uzere kesın. İçlerini harçla doldurup, yine yan sayfada gosterilen bıçimde sarın. Sıgara ve muska böreklerini kızdırılmış derin yağda kızartın. Kızarmış borekleri kağıt havlu üzerine çıkartıp, fazla yağlarını süzdürdükten sonra sıcak olarak servis edin.

Tulum Peynirli Puf Böreği, Hazırlık

Harcı hazırlamak için, peyniri bir kaba koyup, yumurta sarısı ve dereotu ile birlikte çatalla ezerek karıştırın.

Hazırlayıp dınlendirdiğınız hamuru hafīf unlayıp, 50 cm çapında yuvarlak olarak açın ve ılık Sana dökerek avucunuzla yedirin.



Yağladığınız hamuru çevreden merkeze doğru 15 cm kadar kesin (ortada tabak genişliğinde kesilmemiş bir alan oluşacaktır). Bu durumda 6 parça kadar yarım üçgen elde edeceksiniz. Bu üçgenlerden birinin ucunu ortadaki yuvarlağın üzerine kapatın, diğer parçaları da ilk kapanan hamurun üzerine kapayın.

Tekrar dinlendirdiğiniz ve açtığınız hamurun önünüze gelen uzun kısmından 5 cm katlama payı bırakarak, harcı ceviz büyüklüğünde 3'er cm ara ile dizin.

Tulum Peynirli Puf Böreği

MALZEMESİ:

HAMURU İÇİN: 90 g (6 çorba k.) Sana • 225 g (1 su bardağı) un • tuz • 1 çay k. limon suyu •125 ml (1/2 su bardağı) su• 2 çorba k. yoğurt • 7.5 ml (1/2 çorba k.) ayçiçek yağı

HARCI İÇİN: 1 yumurta • 200 g tulum peyniri • 2 yumurta sarısı • 1 demet dereotu • 450 ml (2 su bardağı) ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI:

Sana'yı bir tavada eritin. Hamuru hazırlamak için unu eleyin, ortasını havuz gibi açın, Sana hariç malzemenin tümünü ilave edip yoğurarak bir hamur yapın. Altına un serpip,üzerine nemli bir bez kapayın ve 20 dakika dinlendirin.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı hazırlayıp, hamuru açın, eritilmiş Sana ile yağlayın, kesip tekrar katlayın. Üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru bir merdane ile 2 mm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı yerleştirin. Kapatmak için harcın önünde 4 cm pay bırakın. Harcın aralarına ve 4 cm'lik paya yapıştırmak için yumurta sürün. Katlama payını harcın üzerinden aşırtıp kapatın ve yumurtaladığınız kısımları parmağınızla bastırarak yapıştırın. Hamur keseceği ile 4cm'lık payın sonundan yarım ay biçiminde kesin. Hamurun geri kalanına aynı işlemi uygulayın. Puf böreklerini un serpilmiş bir tepsiye yerleştirin.

Boreklerı 2-3 dakıka ayçiçek yağında kızartın. Yağını süzdürerek, servis yapın.

Çiğ Börek, Hazırlık

Harcı hazırlamak için bir tavaya soğan, domates, kıyma, maydanozun yarısı, su, tuz ve karabiberi karıştırıp orta ateşe koyun.

Dinlendirdiğiniz bezelerin (hamur parçalarının) herbirini küçük bir tabak büyüklüğünde açın.

Hamurların ortalarına harcı koyup yarım ay şeklinde kapatın. Ucunu elinizle bastırarak veya keserek yapışmasını sağlayın.

Ayçiçek yağını derince bir tavada kızdırın. Yağ kızınca çiğ börekleri içine atıp 2-3 dakika ayçiçek yağında kızartın.

Çiğ Börek

MALZEMESİ:
• 250 g (2 su bardağı) un • 1 yumurta • 125 ml (1/2 su bardağı) su • tuz • 225 ml (1 su bardağı) ayçiçek yağı
HARCI İÇİN: 125 g (1 büyük) soğan • 2 ortaboy domates • 250 g koyun kıyması • 15 ml (1 çorba k.) su • tuz • karabiber • 1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

HAZIRLANIŞI:
On hazırlık olarak soğanları ince ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin.

Önce hamuru hazırlayın. Bunun için unu eleyip ortasını açın, yumurta, su ve tuzu katıp yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Yumurta büyüklüğünde 20 beze (hamur parçası) yapın. Üzerlerini nemli bezle örtüp 20 dakika dinlendirin

Bu arada harcın malzemelerini hazırlık bölümündeki gösterildiği biçimde orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşten alın. Kalan maydanozu ekleyip son bir kez daha karıştırın.

Bezeleri (hamur parçalarını) hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde açın, harcı koyun ve kapatın. Çiğ borekleri kızartıp, yağını süzdürerek servis yapın.

Çin Böreği, Hazırlık

Malzemenin tümünü hazırlayın. Soğanları ince kıyın. Mantarları yıkayın, ince ince doğrayın. Yumurtayı iyice çırpın.

Ayrı ayrı hazırladığınız uç ayrı karışımı büyükçe bir tavaya koyup, karıştırın. Tavayı orta ateşe koyup tuzu, karabiberi ve soya sosunun yarısını ekleyin. Ateşi kısın. Çırpılmış yumurtayı sürekli karıştırarak yavaşça yedirin. Harcı ateşten alın

Harcı kestiğiniz yufkaların düz ucundan 3 cm içeriye yerleştirip, kenarlarından 1'er cm içeri kıvırarak rulo halinde sarın, ucunu su ile ıslatıp yapıştırın.

Ayçiçek yağını derince bir tavada kızdırın. Yağ kızınca çin borekleri içine atıp 2-3 dakika ayçiçek yağında kızartın

Çin Böreği

MALZEMESİ:

• 60 g (4 çorba k.) Sana • 150 g ayıklanmış küçük boy karides • 150 g soya filizi • 100 g mantar • 125 g (1 büyük) soğan • 250 g dana kıyması • tuz • karabiber • 125 ml soya sosu (1/2 su bardağı) • 1 yumurta • 500 g hazır yufka • 2 diş sarmısak • 450 ml (2 su bardağı) ayçiçek yağı • 1/2 limon • süslemek için taze nane

HAZIRLANIŞI:

Sarmısağı dövün. 1/2 limonun suyunu sıkın.

1 çorba kaşığı Sana' yı küçük bir tavada eritin. Yağ kızınca karidesleri ilave edip, 1-2 dakika sote edin. Bir kenara alın. Diğer 1 çorba kaşığı Sana' yı küçük bir tavada eritin. Yağ kızınca soya filizi ve mantarı ilave edip 2 dakika sote edin. Bir kenara alın. Kalan Sanayı başka tavada eritin. Yağ kızınca soğan ve kıymayı ekleyip 5-6 dakıka karıştırarak kavurun. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde üç ayrı karışımı yumurta ile bağlayın (bkz. sayfa 106) ve harcı ateşten alın

Yufkaları ortadan ikiye bölüp, parçaları üst üste koyun. 12 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı yufkalara yerleştirip, böreklerı sarın ve ayçiçek yağında kızartın.

Kalan soya sosuna dövülmüş sarmısağı ve limon suyunu ekleyip karıştırarak bir sos hazırlayın. Kızarmış böreklerı önceden ısıtılmış tabaklara koyun. Üzerlerine 1 kaşık sos gezdırıp, taze nane ile süsleyerek sıcak olarak servis edin.

Peynirli Gözleme, Hazırlık

Unu eleyip ortasını havuz biçiminde açın, suyu ve tuzu ilave edin.

Dinlendirdiğiniz pazıları (hamur parçalarını) merdane ile açıp, üzerlerine kaşıkla eritilmiş Sana sürüp bohça şeklinde katlayın 5 dakika daha dinlendırıp, tekrar merdaneyle 1 mm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın.

Peynirli harcı dikdörtgen şeklindeki yufkanın yarısına yayıp, diğer tarafını harcın üzerine kapatın.

Gözlemeleri teflon tavada veya sacın üzerinde her iki yüzü kızarıncaya kadar pişirin.

Peynirli Gözleme

MALZEMESİ:

• 250 g (2 su bardağı) un • 187 ml (3/4 su bardağı) su • tuz • 100 g (6 2/3 çorba k.) Sana • 125 g beyaz peynir • 1 yumurta sarısı • 1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)

HAZIRLANIŞI:

Once harcı hazırlayın. Bunun için beyaz peyniri ılık suda yıkayıp, rendeleyin. Bir kaba koyup, yumurta sarısı ve dereotu ile birlikte ezerek karıştırın. Sana'yı bir kapta eritin.

Un, su ve tuzu goz goz olana kadar yoğurun. Yumurta büyuklüğünde pazılar (hamur parçaları) yapıp 10 dakıka dinlendirin.

Hazırlık bolümünde gosterildiği bıçımde yağlayıp, tekrar açın. Harcı koyup, kapatın ve kenarlarını bastırarak yapıştırın. Teflon tavada pışırip, sıcak olarak servıs yapın.

Etli veya Tavuklu Pide, Hazırlık

Unu eleyin. 2 yemek kaşığını ayırıp kalanına 2 çay kaşığı tuzu katın ve karıştırın. Unun ortasını havuz biçiminde açın, mayalı şekerli suyu, ayçiçek yağını ve yoğurdu koyup, karıştırın

Harcın malzemeleri olan ince kıyılmış soğan ve maydanoz, kuşbaşı doğranmış tavuk veya dana etı ve konkase domatesleri (bkz. sayfa 107) hazırlayın.

Harcı hamurun ıçine kenarlarından 2 cm boşluk kalacak bıçımde yayın

Pıdenin kenarlarındakı 2 cm'lik boşluğu içe doğru bükerek kıvırın

Etli veya Tavuklu Pide

MALZEMESİ:

• 500 g (4 su bardağı) un • 125 ml (1/2 su bardağı) ılık su • 5.5 g kuru maya • 1 çay k. toz şeker •tuz • 112,5 g (1/2 su bardağı) ayçiçek yağı • 300 g yoğurt • 45 g (3 çorba k.) Sana • 180 g (2 orta boy) soğan • 500 g dana veya tavuk eti (kemiksiz kuşbaşı doğranmış) • 200 g konkase domates • karabiber • 1/2 demet maydanoz

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak soğanı ve maydanozu ince ince kıyın. Maya ve şekeri 1/4 su bardağı ılık su ile ezin. Fırınınızı 220 °C'ye getirip ısıtın.

Hazırlık bolumunde gosterıldığı bıçımde hamuru hazırlayıp, yumuşak ve ele yapışmaz kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez ortüp 30 dakıka ılık ortamda mayalandırın.

Bu arada harcını hazırlayın Bunun ıçin, Sana'yı bır tavada erıtın. Yağ kızınca soğanları ılave edın. Soğanlar hafif pembeleşmeye başlayınca etlerı ekleyıp, karıştırarak 5 dakıka sote edın Konkase domatesı, tuz ve karabıberı de katıp domates suyunu bırakıp, etler bu suyu tekrar çekınceye kadar kısık ateşte arasıra karıştırarak pışırın. Maydanozu ılave edip, bir karıştırıp, tavayı ateşten alın.

Mayalanmış hamuru ırı domates buyuklüğunde pazılara (hamur parçalarına) bolün. Her pazıyı (hamur parçasını) unlayarak elle yarım cm kalınlıkta oval olarak açın. Hazırlık bolümünde gosterıldiğı bıçimde harcı yayın ve pıdenın kenarlarını bükün.

Bir fırın tepsısıni unlayıp pideleri üzerine yerleştirin. Fırınınızın orta katında 15 dakıka pışirin. Sıcak olarak servıs yapın.

Dört Mevsim Pizzası, Hazırlık

Domatesi, salamı, yeşil dolmalık biberi dilimleyin, sosisi ufak parçalara bölün.

Hazırladığınız hamuru yaklaşık 25 cm çapında açın ve elle düzeltin.

Hamuru, pizza tepsilerini hafif yağlayıp unladıktan sonra tepsiye yerleştirin. Üzerine domates sosunu (bkz. sayfa 11) döküp yayın, rende peyniri serpiştirin

Geri kalan malzemeyi dekoratif bir şekilde sosun üzerine yerleştirin

Dört Mevsim Pizzası

MALZEMESI:

• 500 g (4 su bardağı) un • 150 ml /3/5 su bardağı) ılık su • tuz • 1 çay k. toz şeker • 30 g yaş maya (veya 15 g kuru maya) • 5 orta boy domates • 5 yeşil dolmalık biber • 10 dilim salam • 5 adet sosis • 300 ml (1 1/5 su bardağı) domates sosu • 260 g (4 su bardağı) rende kaşar peyniri

HAZIRLANIŞI:

Hamuru hazırlamak için, bir kaba 1 su bardağı suyu dökup içine maya ve şekeri serpin. 2-3 dakika bekletin. Şeker ve maya suda iyice çözülene kadar çırpın. Unu eleyin, ortasını havuz gibi açarak mayalı suyu dökün 10-15 dakika ılık ortamda mayalanmaya bırakın, elastik bir hamur olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamuru temiz bir kaba alın, üzerini nemli bir bezle örtün ve 1-1,5 saat ılık bir yerde dinlendirin.

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın.

Hamuru beş eşit parçaya bölün ve hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde açıp pizza tepsisine yerleştirin. Sosu ve malzemeyi koyun.

Tercihen tahta pizza altlıkları üzerinde servis yapın.

Ev İşi Lahmacun, Hazırlık

Harcın malzemeleri olan ince kıyılmış soğan, sıvribiber ve maydanoz, sarmısak, kıyma, ve konkase domatesleri (bkz. sayfa 107) hazırlayın.

Hamuru iri yumurta büyüklüğünde pazılara (hamur parçalarına) ayırın. Her pazıyı (hamur parçasını) unlayarak elle yarım cm kalınlıkta yuvarlak olarak açın

Harcı hamurun kenarlarından 1 cm boşluk bırakarak harcı yayın.

Bir fırın tepsisini unlayın. Lahmacunları içine dizin

Ev Işi Lahmacun

MALZEMESİ:

• 250 g (2 su bardağı) un • tuz • 3 g kuru maya • 1/2 tatlı k. şeker • 50 ml (1/4 su bardağı) ılık su • 150 g yoğurt • 450 g konkase domates • 100 g (1 ortaboy) soğan • 250 g kıyma • 1 demet maydanoz • 5 diş sarmısak • 5 adet sivribiber (tohumları temizlenmiş) • karabiber • 1 limon

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak soğanı, maydanozu ve sıvrıbıberı ince ınce kıyın Sarmısağı dóvün. Maya ve şekerı 1/4 su bardağı ılık su ile ezın Limonu 8'e bólun.

Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın.

Unu eleyın 2 yemek kaşığını ayırıp kalanına 2 çay kaşığı tuzu katın ve karıştırın. Unun ortasını havuz biçımınde açın, mayalı şekerli suyu, ve yoğurdu koyup, karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin ve ele yapışmaz kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerine nemlı bir bez örtüp 30 dakika ılık ortamda mayalanmaya bırakın.

Bu arada harcı hazırlayın. Bunun ıçin, bir karıştırma kabında domatesı, soğanı, çiğ kıymayı, maydanozu, sıvribiberi, sarmısağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

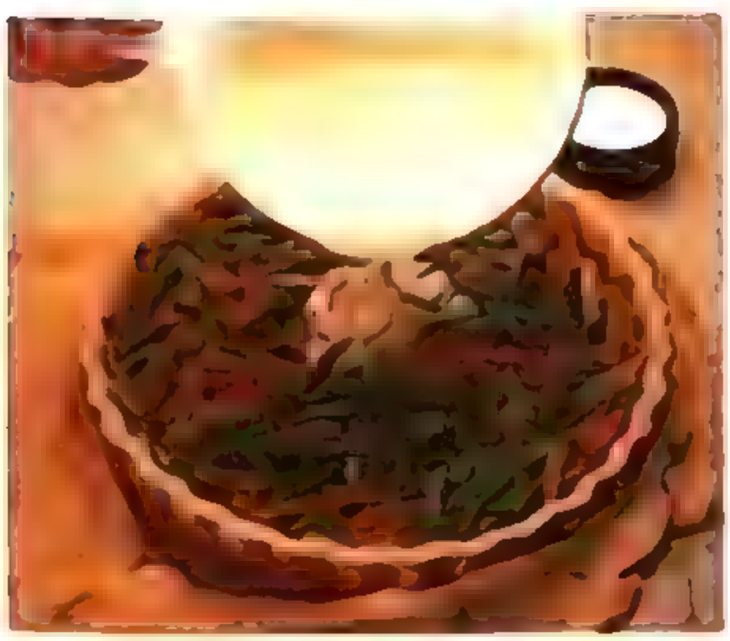
Hazırlık bólumünde gósterildıği bıçımde açtığınız ve harcını koyduğunuz lahmacunları unlanmış fırın tepsısine dizıp, fırınınızın orta katında 15 dakıka pışırın.

Lahmacunları sıcak olarak, limon eşliğinde servis yapın.

Sebzeli Kiş, Hazırlık

Hamuru hazırlamak için unu karıştırma kabına koyun. Sana'yı küçük parçalar halinde una katın. Yumurtayı ilave edin. Tuz ve suyu ekleyin.

Harcın malzemeleri olan domatesleri ince ince dilimleyin. Kabak, fasulye ve havuçları temizleyip ince şeritler halinde doğrayın.



Sebzeleri kış hamurunun içine koyun Üzerine sosunu dökün.

30 dakika pişmiş olan kişi fırından alıp, üzerine domates dilimlerini dizin. Tekrar fırına sürün.

Sebzeli Kiş

MALZEMESİ:

HAMURU İÇİN: 400 g (3 1/5 su bardağı) un • 200 g (4/5 paket) Sana • 1 iri yumurta • tuz • 90 ml (6 çorba k.) su. SEBZELERİ İÇİN: tuz • 15 ml (1 çorba k.) ayçiçek yağı • 400 g havuç • 400 g taze fasulye • 400 g kabak • 200 g (2 orta boy) domates. SOSU İÇİN: 4 iri yumurta • 100 g (475 su bardağı) un • tuz • 1/2 çay k. şeker • 1/2 çay k. hintcevizi rendesi • 500 ml (2 su bardağı) süt • 125 ml (1/2 su bardağı) krema

HAZIRLANIŞI:

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın.Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde hamurun malzemelerini karıştırın ve yaklaşık 2-3 dakika yağ ve su kayboluncaya kadar yoğurun. Üzerine kuru bir bez örtün ve 1 saat dinlendirin.

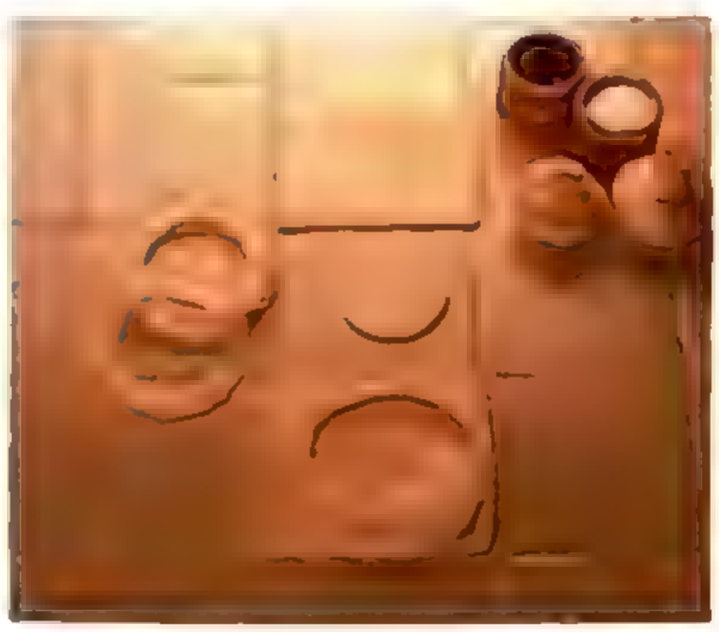
Sebzeleri hazırlamak için, büyükçe bir tencereyi yarıya kadar suyla doldurup içine tuz ve yağı katıp kaynatın. Su kaynayınca once havuçları sonra fasulyeleri 7'şer dakıka pişirin. Kabakları ılave edın 4 dakika daha haşlayıp ateşten alın. Sebzeleri kevgırle suzdürerek bir tabağa alın.

Sos için yumurtaları çırpın. Un, tuz, şeker, hintcevizi rendesini ilave edin. Yumurta teliyle karıştırarak sırasıyla süt ve kremayı yedirin. Sosu bır kenara kaldırın.

Hamuru unlanmış bir merdane ile fırın kabından çapından 6-7cm fazla açın. Tepsiyı Sana ile yağlayın. Elinizi hamurun altına sokarak şeklini bozmadan tepsiye yerleştirin. Sarkan kısımlarını bıçakla alın. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde kişin içine sebzeleri ve sosu yerleştirin. Fırınınızın orta katında, 30 dakika pişirin. Kabı fırından alın. Domateslerini dizin. 5 dakıka daha pişırın.Soğuduktan sonra servis yapın.

Tavuk, Mantar ve Karidesli Volovan, Hazırlık

Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca tavukları ilave edip 5 dakıka sote edin. Taze soğanı ekleyıp 1-2 dakika karıştırın. Mantarı da ekleyip 3 dakıka daha hepsini birlikte sote edin. Unu katıp, karıştırarak kavurun. Karıştırmaya devam ederek sırasıyla sıcak tavuk suyunu ve kremayı ilave edin. Tuz ve biberini ayarlayın. Maydanozu katın. Karışım koyulaşınca ateşten alın. Karidesleri ekleyip son bir kez karıştırın. Harcı bir kenarda sıcak olarak bekletin.



Milföy hamurlarından 1 parça alın. Dört değişik boyda kalıp kullanarak daireler kesin. Önce en ufak kalıpla hamurun tam ortasından bir daire kesip çıkartın. Sonra bir buyuk kalıbı, kesip çıkardığınız kısmı ortalayacak şekılde hamurun üzerine yerleştirip bir halka çıkarın. Dıger ıkı kalıpla da aynı ışlemı tekrarlayıp 2. ve 3. halkayı elde edin. Fırın tepsisini Sana ile yağlayıp, hamurdan çıkan parçaları kuçükten büyüğe doğru, tepsiye üst üste yerleştirin (1 yuvarlak ve 3 halkadan oluşmuş volovanlar elde edeceksiniz).

Fırından çıkardığınız volovanların ıçine hazırladığınız harcı doldurun.

İçleri mantar, tavuk ve karıdesle doldurulmuş olan volovanları, bir kenara ayırmış olduğunuz ıri karıdeslerle süsleyin.

Tavuk, Mantar ve Karidesli Volovan

MALZEMESİ:

• 60 g (4 çorba k.) Sana • 300 g tavuk göğüs eti • 3 sap taze soğan • 100 g mantar • 30 g (yaklaşık 1/4 su bardağı) un • 125 ml (1/2 su bardağı) tavuk suyu • 100 ml krema • tuz • karabiber • 1/4 demet maydanoz • 30 g küçük boy karides • 350 g hazır milföy hamuru • 1 yumurta

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak tavuk etlerini küçük kuşbaşı biçiminde doğrayın. Mantarları yıkayıp, ince kesin. Taze soğanı ince doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Karidesleri kabuklarıyla 6-7 dakika haşlayın. Kabuklarını ayıklayın. Süslemek için iri olanlardan birkaç tane ayırın. Tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin ve harcın yapımında kullanın. Yumurtayı iyice çırpın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde harcı ve volovan halkalarını hazırlayın. Fırınınızı 200°C'ye getirin.

Volovanların üzerlerine fırça ile çırpılmış yumurta sürün. Tepsiyi fırınınızın orta katına yerleştirip, volovanları 20 dakika pişirin. Fırından çıkan volovanların içlerini hazırlık bölümündeki gibi doldurun ve süsleyin, sıcak olarak servis yapın.

Piliç ve Tane Mısırlı Krep, Hazırlık

Krep hamurunu hazırlamak için süt ve yumurta sarısını birlikte çırpın. Unu yavaş yavaş ekleyin ve pütürler kaybolana kadar çırpmaya devam edin. Bir kapta Sana'yı eritin. Krep hamuruna eritilmiş Sana, karabiber, tarhun, taze nane ve kekik ilave edip karıştırıp, hamuru bir kenarda bekletin. Harcını hazırlamak için Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca tavuk etleri ve soğanı ilave edip 4-5 dakika sote edin. Mısırın yarısını tavaya ekleyip 1 dakika birlikte çevirip tavayı ateşten alın. Peyniri ve taze soğanı katıp, karıştırın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin.

Krepleri pişirmek için tavayı çok az Sana kullanarak yağlayıp kızdırın. Ufak bir sos kepçesi ile akıcı kıvamdaki krep hamuru tavaya dökün ve tavanın tabanını kaplamasını sağlayın. Krepleri her iki yüzü de kahverengi olacak şekilde (yaklaşık 15'er saniye) alt üst ederek pişirin. Bir tabağa alın. Yenisini dökerek hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın

Herbir krebin içine 4 çorba kaşığı tavuklu harçtan koyun ve sarın.

Fırın kabını Sana ile yağlayın. Krepleri fırın kabına dizin. Üzerlerine kalan sosu döküp, fırınınızın orta katında 20 dakika pişirin.

Piliç ve Tane Mısırlı Krep

MALZEMESI:

HAMURU IÇIN: 300 ml (1 1/5 su bardağı) sut • 1 yumurta sarısı • 125 g (1 su bardağı) un • 15 g (1 çorba k.) Sana • tuz • taze çekilmiş karabiber • tarhun • taze nane (ince kıyılmış) • kekik

TAVA İÇIN: 1/2 çay k. ayçiçek yağı

HARCI IÇIN: 30 g (2 çorba k.) Sana • 300 g piliç göğus eti • 1 arpacık soğanı • 300 g konserve tane mısır • 300 g lor peyniri • 2 çorba k. taze soğan (ince kesilmiş) • maydanoz (ince kıyılmış) • tuz • 300 ml (1 1/5 su bardağı) tavuk suyu • 1 çorba k. krema • 1 yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak tavuk etlerini zar şeklinde doğrayın. Arpacık soğanını ince ince kıyın. Yumurta sarılarını ayrı ayrı çırpın. Fırınınızı 170°C'ye getirip ısıtın.

Krep hamurunu ve harcı hazırlık bolümünde gosterıldığı biçimde hazırlayın.

Harçtan geriye kalan mısırı; maydanoz, tuz, tavuk suyu ve kremayla birlıkte blendıra koyup pütürsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Blendırdakı karışımı ufak bır tencereye alıp ağır ateşte 3 dakıka pışırın. Yumurta sarısını sürekli karıştırarak yavaş yavaş sosa ekleyin. Sosun yarısını bir kenarda sıcak olarak beklettiğiniz tavuğa ilave edin. Tavuğun bulunduğu kaba peynirı, taze soğanı, ve kalan yumurta sarısını da ılave edıp ıyice karıştırın.

Hazırlık bölümünde gösterıldığı bıçımde krepleri pişırın.Içlerını doldurun, fırına sürün. Sıcak olarak servis yapın

Piliç ve Peynirli Kalzone, Hazırlık

Hamuru hazırlamak için, bir kaba 1 su bardağı suyu doküp içine maya ve şekeri serpın. 2-3 dakika bekletin. Şeker ve maya suda iyice çözülene kadar çırpın. 10-15 dakika ılık ortamda mayalanmaya bırakın. Unun 2-3 kaşığını ayırıp kalanını bir karıştırma kabına eleyın. Rezene tohumlarının yarısını una katıp karıştırın. Unun ortasını açıp mayayı ekleyin. Üzerine un serperek elastıkı bır hamur elde edene kadar 10 dakıka yoğurun.Uzerinni nemli bir bezle örtun ve 1-1,5 saat ikı mısli olana kadar dınlendirın.

3 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada erıtin. Yağ kızınca tavukları bir tavaya koyup, her iki yanlarını da 2'şer dakıka kızartın

Sosunu hazırlamak ıçın domates, sivri biber, soğan, sarmısak, rezene, kekık, mercanköşk, tuz ve karabiberı bır tencereye koyup orta ateşte karıştırarak suyunu çekinceye kadar pışırıp ateşten alın. Beyaz peynır ve parmesan peyniri karışımını ekleyip iyice karıştırın.

Fırın tepsisini birkaç dakıka fırında kızdırıp çıkartın. Uzerine mısırunu serpın. Kalzoneleri aralıklı olarak yerleştirin Üzerlerıne fırça ile erıtılmiş Sana sürüp, tepsiyi fırının orta katına yerleştirın

Piliç ve Peynirli Kalzone

MALZEMESİ:

• 250 ml (1 su bardağı) ılık su • 15 g kurumaya • 1/3 çay k. şeker • 375 g (3 su bardağı) un • 1/2 çay k. rezene tohumu (ezilmiş) • 450 g konkase domates (bkz. sayfa 107) • 1 tatlı sivri biber • 125 g (1 büyük) soğan • 2 diş sarmısak • kekik • mercankoşk • tuz • taze çekilmiş karabiber • 200 g beyaz peynir • 12 g (3 çorba k.) rendelenmiş parmesan peyniri • 75 g (5 çorba k.) Sana • 200 g piliç göğsü • 12 g (1 çorba k.) mısırunu

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak pılıç göğüs etlerının herbirini 4 parçaya bolun. Sivrı biberın tohumlarını temızleyın. Soğan, sarmısak ve biberı ince ınce doğrayın. Beyaz peyniri rendeleyın ve parmesan peynıri ile karıştırın.

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın.

Hazırlık bolumunde gosterıldiği bıçimde kalzone hamurunu, sosu ve harcı hazırlayın.

Hamuru alıp eşit parçalara bölün. Her parçayı elle 2,5 cm kalınlığında, 15 cm çapında açın. Her hamurun ortasına 2 çorba kaşığı sos dökün üzerine yarım piliç göğsünü yerleştirin, yarım ay şeklinde kapatın. Ucunu bastırarak yapıştırın. Hazırlık bolumunde gösterildığı bıçımde tepsiye dizilmiş kalzoneleri fırınınızın orta katında 20-25 dakika üzerleri kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

Peynirli Mısır Ekmeği, Hazırlık

Bir karıştırma kabına mısır ununu koyun. Üzerine unu eleyin.

Yumurtaları kırın. Süt, tuz, şeker ve kabartma tozunu da ilave edip çırpma teli ile bütün malzeme birbirine tamamen karışıncaya kadar iyice çırpın.

Peyniri ekleyip tekrar karıştırın.

Fırın kabını Sana ile yağlayın. Karışımı fırın kabına dökün. Üzerini kaşıkla düzeltin

Peynirli Mısır Ekmeği

MALZEMESİ:

• 2 su bardağı mısır unu • 125 g (1 su bardağı) un • 2 yumurta • 2 1/2 su bardağı süt • 1 çay k. tuz • 2 çay k. toz şeker • 1 paket kabartma tozu • 250 g beyaz peynir (rendelenmiş) • 15 g (1 çorba k.) Sana

HAZIRLANIŞI:

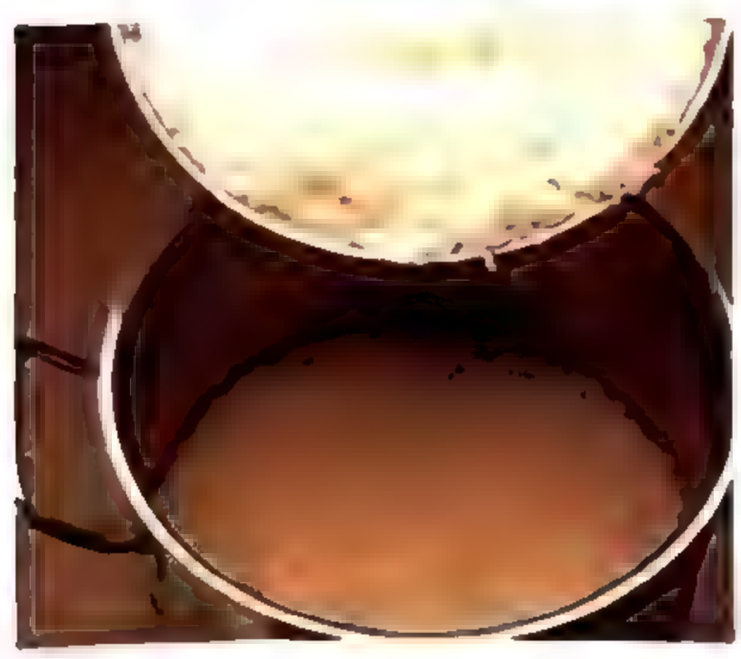
Fırınınızı 220 °C'ye getirip ısıtın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde 2 ölçü mısır ununa 1 ölçü buğday unu, yumurta, süt, tuz, şeker, kabartma tozu ve beyaz peynir karışımından oluşan peynirli mısır ekmeği hamurunu hazırlayın. (Eğer mısır ekmeğini sade olarak hazırlamak istiyorsanız, beyaz peyniri karışımdan çıkartın.)

Fırın kabının içini Sana ile yağladıktan sonra mısır ekmeği karışımını kaba boşaltın. Fırın kabını fırınınızın orta katına yerleştirin. Mısır ekmeğini yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda kabın içine bir şiş batırın. Şiş temiz olarak çıkmışsa ekmek pişmiş demektir. Ekmek pişince kabı fırından alın. İyice soğuduktan sonra kabından çıkartıp dilimleyerek servis yapın.

Salma Pilav, Hazırlık

Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bır kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenara dinlenmeye bırakın.Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.



Etsuyunu bir taşım kaynatın. Etsuyu kaynar kaynamaz tuzunu ayarlayın pirinci ilave edip, karıştırın. 2-3 dakıka harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın. Pırinci bir kere daha karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pılavı ağır ateşte 5 dakika pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.

Sana'yı bir kapta eritin ve pırinçlerin üzerine gezdirin. Pırınçleri bir kere daha karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Pılavı ağır ateşte 5 dakıka pırınçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Kapağını açarak pilavın üzerine bir yağlı kağıt veya bez örtüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın.

Domatesli Pilav

MALZEMESİ:

• 75 g (5 çorba k.) Sana • 125 g (1 büyük) soğan • 450 g konkase domates (bkz . sayfa 107) • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • tuz • 400 g (2 su bardağı) pirinç

HAZIRLANIŞI:

On hazırlık olarak etsuyunu bır taşım kaynatıp sıcak olarak bir kenarda saklayın. Soğanları ınce ınce doğrayın. Yan sayfada gösterildiği biçimde pırinci ıslayın. Pirincin suyunu suzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Bır tencerede 1 çorba kaşığı Sana'yı eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip, hafif pembeleşınceye kadar kavurun. Konkase domatesi ilave edin. Domatesler iyice suyunu verene kadar arasıra karıştırarak pişirin. Sıcak etsuyunu ılave edin. Tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatın. Tenceredeki karışımı tel süzgeçten geçirın süzdürün. Son bir kez daha bır taşım kaynatın.

Domateslı etsuyu kaynar kaynamaz pirinci ilave edin ve karıştırın. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın. Ufak bir kapta kalan Sana'yı eritin. Eritılmiş Sana'yı pilavın üzerine döküp pirinci bir kere daha karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pilavı ağır ateşte 5 dakıka pırınçler suyunu çekip göz goz oluncaya kadar pişirin.

Kapağını açarak pilavın üzerine bir yağlı kağıt veya bez ortüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavı son bir kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Kavurma Pilav, Hazırlık

MALZEMESİ:

• 400 g (2 su bardağı) pirinç • 2 çorba k. + 1 çay k. tuz • 100 g (6 çorba k. + 2 çay k.) Sana • 700 ml (2 4/5 su bardağı) tavuk suyu ya da et suyu

HAZIRLANIŞI:

Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4-5 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenarda dinlenmeye bırakın.

Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca yıkanıp, süzülmuş pirinci ilave edin.

Bir tahta kaşıkla pirinci 4-5 dakika kavurun.

1 çay kaşığı tuzu ve kaynar haldeki tavuk ya da et suyunu katın. 4-5 dakika harlı ateşte pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pırışın. Ateşi kısın. Pirinci bir kere daha kırıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pilavı ağır ateşte 18-20 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Kapağını açarak pilavın üzerine bir bez örtüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavı son bir kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın

Özbek Pilavı

MALZEMESİ:

• 400 g (yaklaşık 2 su bardağı) Pirinç • 130 g (8 2/3 çorba k.) Sana • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • tuz • 80 g şamfıstık • 200 g kuzu eti

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak kavurma pilavı pişirin (bkz. sayfa 80).

Şamfıstıkları ayıklayın, kaynar suya atıp 1 dakika haşlayıp süzün. Kabuklarını soyun. Kuzu etini küçük kuşbaşı doğrayın.

1 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca fıstıkları ekleyip 2 dakika karıştırarak kavurun. Bir kenara ayırın. Bir tencereye kalan 1 çorba kaşığı Sana'yı ve etleri aynı anda koyup, orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Et verdiği suyu iyice çekince kapağını açın ve tahta bir kaşıkla karıştırarak biraz kavurun. Ateşten alın.

Hazırladığınız pılava fıstıkları ve etı ilave edip, karıştırın. Pilavın üzerine bir yağlı kağıt veya bez örtüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakıka demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavı son bır kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Patlıcanlı Pilav, Hazırlık

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyun. Ufak küp şeklinde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip 15 dakika bekletin ve yıkayıp, süzün.

Bir tavaya ayçiçek yağını koyup kızdırın. Patlıcanları kızgın yağda, tavayı arasıra sallayarak kızartın. Kevgirle iyice süzdürerek bir kenara alın.

Kavurduğunuz pirinçlere sıcak et suyunu ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve karıştırın. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın.

Kızarmış patlıcanları ilave edip pirinci bir kere daha karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pılavı ağır ateşte 5 dakika pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.

Patlıcanlı Pilav

MALZEMESİ:

• 100 g (6 2/3 çorba k.) Sana • 400 g (yaklaşık 2 su bardağı) pirinç • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • tuz • 2 ortaboy kemer patlıcanı • 125 ml (1/2 su bardağı) ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI:

Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenara dinlenmeye bırakın.

Etsuyunu bir taşım kaynatıp sıcak olarak bir kenarda saklayın. Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3–4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Ön hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde patlıcanları hazırlayın ve kızartın.

Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca yıkanıp süzülmüş pirinci ilave edin. Bir tahta kaşıkla pirinci 4-5 dakika kavurun. Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde patlıcanlı pilavı hazırlayın.

Pilav pişince tencereyi ateşten alın. Kapağını açarak pilavın üzerine bir yağlı kağıt veya bez örtüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavı son bir kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Hamsili Pilav, Hazırlık

Hamsilerin başlarını ve kılçıklarını temizleyin. Balıkları yıkayıp, süzdürün ve tuzlayın. Soğanları ve dereotunu ince ince kıyın. Fıstıkları ve kuş üzümünü ılık suda 10 dakika bekletin ve süzün. Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenara dinlenmeye bırakın.

Bir fırın kabını Sana ile yağlayın. Üzerine mısırunu serpin. Hamsileri, uçlarını biraz dışarı sarkıtarak ve sırtları kabın yüzeyine dönük olacak şekilde önce kabın kenarlarına, sonra kabın tabanına döşeyin. Demlenmiş pilavı hamsili kabın içine yerleştirin.

Hamsilerin sarkan uçlarını pilavın üzerine doğru kapayın. Pilavın açık kalan kısmına kalan hamsileri sırtları dışa bakacak biçimde dizin.

Hamsili pilavı fırından çıkardıktan sonra fırın kabının üzerine büyükçe bir tabak kapayıp, ters çevirerek pilavı servis tabağına alın.

Hamsili Pilav

MALZEMESİ:

• 100 g (6 2/3 çorba k.) Sana • 200 g (2 ortaboy) soğan • 30 g dolmalık fıstık • 400 g (2 su bardağı) pirinç • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • 30 g kuş üzümü • tuz • karabiber • 10 g (2 çay k.) toz şeker • 1/2 demet dereotu • 2 kg hamsi balığı • 15 g (2 çorba k.) mısırunu

HAZIRLANIŞI:

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde balıkları hazırlayın. Etsuyunu bir taşım kaynatıp sıcak olarak bir kenarda saklayın. Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Sana'yı bir tencerede eritin. yağ kızınca soğanları ılave edip 1-2 dakika rengini dondürmeden kavurun. Fıstıkları ilave edin. Fıstık sararınca, yıkanıp süzülmüş pırinci ekleyin. Bır tahta kaşıkla pirinci 4-5 dakika kavurun. Sıcak et suyunun ıçine kuş üzümünü karıştırın ve pirince ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve tekrar karıştırın. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Karabiber, toz şeker ve dereotunu ilave edip son bır kez daha karıştırın. Ateşı kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Pilavı ağır ateşte 5 dakika pirinçler suyunu çekıp göz göz oluncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın, bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın.

Fırınınızı 170°C'ye getirip ısıtın.

Hazırlık bölümünde gösterıldıği bıçımde hamsılı pılavı hazırlayın. Kabı önceden ısıtılmış fırına sürüp hamsili pilavı 30 dakika pişirin. Ters çevirin. Sıcak olarak servis yapın.

Buhara Pilavı, Hazırlık

Havucu yıkayın, kazıyın ve ince zar biçiminde doğrayın.

1 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca fıstıkları ekleyip 2 dakika karıştırarak kavurun. Havucu tavaya ilave edin ve hepsini birden 2 dakika daha kavurun. Son olarak kuş üzümünü katıp, bir kez karıştırın. Tavayı ateşten alın.

Kavurma pilavı pişirin ve demlenmeye bırakın (bkz. sayfa 80).

Tavadakı malzemeyi demlenmiş pilava ılave edıp, karıştırın.

Buhara Pilavı

MALZEMESİ:

• 115 g (7 2/3 çorba k.) Sana • 400 g (2 su bardağı) pirinç • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • tuz • 200 (2 ortaboy) havuç • 100 g şamfıstık • 30 g kuşüzümü

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak kuş üzümünü yıkayıp ılık suda 10 dakıka bekletin ve süzün.

Hazırladığınız havuçları kaynar suya atıp 2 dakıka haşlayın ve süzün. Bir kenarda bekletin. Fıstıkları kaynar suya atıp 1 dakika haşlayıp süzün. Kabuklarını soyun. Hazırlık bölümünde gösterildiği bıçımde havuç, şamfıstık ve kuş üzümlerini bir tavada kızartın. Pilavı hazırlayıp, demlenmeye bırakın.

Demlenmiş pılava malzemenin tumunu ekleyip harmanlayın. Buhara pilavını önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

Ali Paşa Pilavı, Hazırlık

Kavurma pilavı hazırlayıp, demlenmeye bırakın (bkz. sayfa 80).

Bir kaba ıslatılmış ekmek içini, kıymayı, tuzu ve karabiberi koyup iyice yoğurun.

Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Hazırladığınız köfteleri unlanmış bir tepsiye dizin.Üzerlerine tekrar elenmiş un serpin.

Bir tencereye ayçiçek yağının bir kısmını koyup, kızdırın. Köfteleri kızgın yağda, bir tahta kaşıkla arasıra karıştırarak kızartın. Pişmelerine yakın fıstıkları atıp yağda sararana kadar karıştırarak kızartın. Hepsini süzdürerek yağdan alın.

Ali Paşa Pilavı

MALZEMESİ:

• 100 g (6 2/3 çorba k.) Sana • 400 g (2 su bardağı) pirinç • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • tuz • 2 dilim beyaz ekmek içi • 150 g kıyma • karabiber • 15 g (2 çorba k.) un • 125 ml (1/2 su bardağı) ayçiçek yağı • 50 g (1 çay fincanı) dolmalık fıstık

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak fıstıkları yıkayıp ılık suda 10 dakika bekletin ve süzün. Ekmek içini ıslatıp, sıkın.

Kavurma pilavı (bkz. sayfa 80) hazırlayıp, bir köşede demlendirirken Ali Paşa pilavının köftelerini hazırlayın. Bunun için, hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde, köfte harcını hazırlayın. (Köfte harcı malzemesinin tümü yoğurularak birbiriyle kaynaşıncaya kadar yoğurulmalıdır. Daha iyi sonuç almak için diğer köfte tariflerinde olduğu gibi harcın üzeri örtülerek bir süre serin bir yerde yaklaşık 30 dakika dinlendirilmesinde yarar vardır). Köfte harcından fındık büyüklüğünde kofteler yuvarlayın. Köfteleri unlanmış bir tepsiye dizin. Üzerlerine tekrar elenmiş un serpin.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde bir tencerede kızdırdığınız ayçiçek yağında fazla unları silkelenmiş fındık köfteleri, arasıra karıştırarak kızartın. Köftelerin pişmesine yakın fıstıkları ilave edip karıştırmaya devam ederek, köfteler iyice pişip, fıstıklar iyice sararıncaya kadar kızartmaya devam edin. Köfte ve fıstıkları bir kevgirle yağlarını iyice süzdürerek tencereden alın.

Tencerede demlenmiş olan pilavın üzerine köfte ve fıstıkları koyup karıştırın. Pilavı önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

İç Pilav, Hazırlık

Dereotunu ince doğrayın, Ciğerleri küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın. Soğanı ince kıyın.Fıstıkları ve kuş üzümünü ılık suda 10 dakika bekletin ve süzün.

1 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca fıstıkları ekleyip 1 dakika karıştırarak kızartın. Soğanı ilave edip, fıstıklar sararıncaya kadar her ikisini birden kavurun. Ciğeri ilave edip 3-4 dakika daha hepsini birden kavurup, ateşten alın.

Kalan Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca, yıkanıp süzülmüş pirinci ilave edin. Bir tahta kaşıkla pirinci 4-5 dakika kavurun. Kuş üzümünü katın. Ciğerli harcı da tencereye ilave edip bir kere daha karıştırın.

Kaynar et suyunu ekleyin ve karıştırın. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatıp pilavı ağır ateşte 5 dakika pirinçler suyunu çekip göz göz olana kadar pişirin.

İç Pilav

MALZEMESİ:

• 130 g (8 2/3 çorba k.) Sana • 60 g dolmalık fıstık • 60 g kuşüzümü • 100g (1 ortaboy) soğan • 150 g kuzu ciğeri • 750 ml (3 su bardağı) etsuyu • tuz • karabiber • toz şeker • yenibahar • 400 g (2 su bardağı) pirinç • 1 demet dereotu

HAZIRLANIŞI:

Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenara dinlenmeye bırakın

Ön hazırlık olarak etsuyunu bir taşım kaynatıp sıcak olarak bir kenarda saklayın. Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3–4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde ciğer ve fıstıkları kızartın.

Sıcak olarak beklettiğiniz etsuyuna, tuzu, karabiberi, toz şekeri ve yenibaharı ilave edip bir taşım kaynatın.

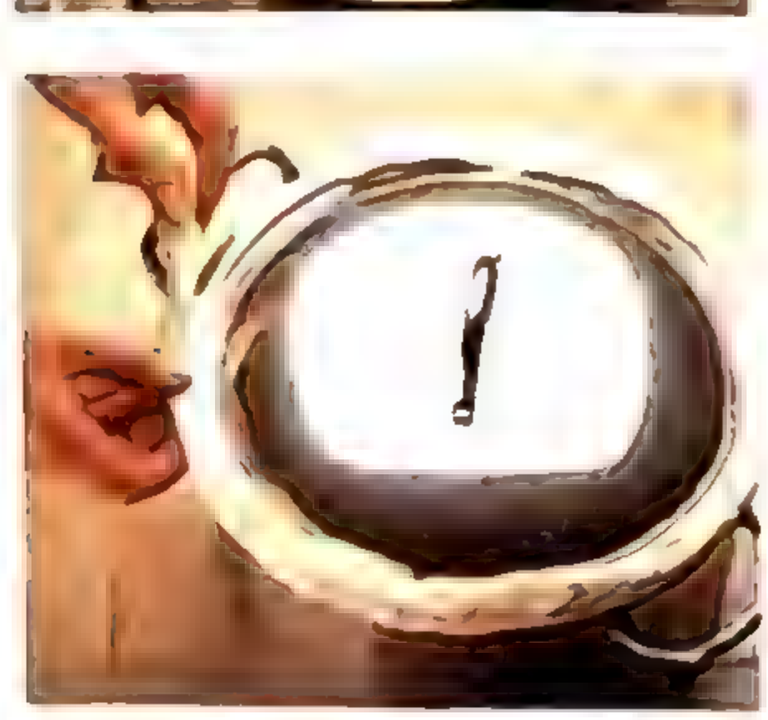
Hazırlık bölümündeki gibi pilavı hazırlayıp, pişme süresi sonunda tencereyi ateşten alın. Kapağını açarak pilavın üzerine bir yağlı kağıt veya bez örtüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavın içine dereotunu katın ve son bir kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın

Çilav, Hazırlık

Etsuyunun 1/2 su bardağını bir kenara ayırıp, kalanını bir taşım kaynatın. Tuzunu katın. Pirinci ilave edin ve karıştırın. Pirinci 8-10 dakika haşlayıp, süzgeçten süzdürün ve soğuk sudan geçirin.

250 g Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca, pirinçleri katıp karıştırın.

Kalan sıcak etsuyunu ilave edin.



Kapağı sıvamak için un ve suyu (yaklaşık 1 su bardağı su ile 3/4 su bardağı un) karıştırıp bir hamur yapın. Bu hamurla tencerenin kenarlarını sıvıyarak kapatın.

Çilav

MALZEMESİ:

• 1 1/2 lt (6 su bardağı) etsuyu • tuz • 400 g (yaklaşık 2 su bardağı) Basmati pirinci • 150 g (10 çorba k.) Sana

KAPAĞI SIVAMAK İÇİN: 3/4 su bardağı suyla karıştırılmış 1 su bardağı un • 50 g badem • 100 g kuru kayısı • 100 g kuru üzüm • 150 g kuzu eti (küçük kuşbaşı doğranmış)

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak bademleri sıcak suda 10 dakika bekletin, süzün ve soyun. Kayısıları yıkayın ve dörde bölün. Üzümleri yıkayın. Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat dinlenmeye bırakın.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde pirinci haşlayın, süzün, soğuk sudan geçirin. Yağ ve etsuyunu verip tencerenin kapağını kapatın. Ateşten alın. Gösterildiği gibi kapağı hamurla sıvayın ve çilavı 30 dakika bir kenarda demlendirin.

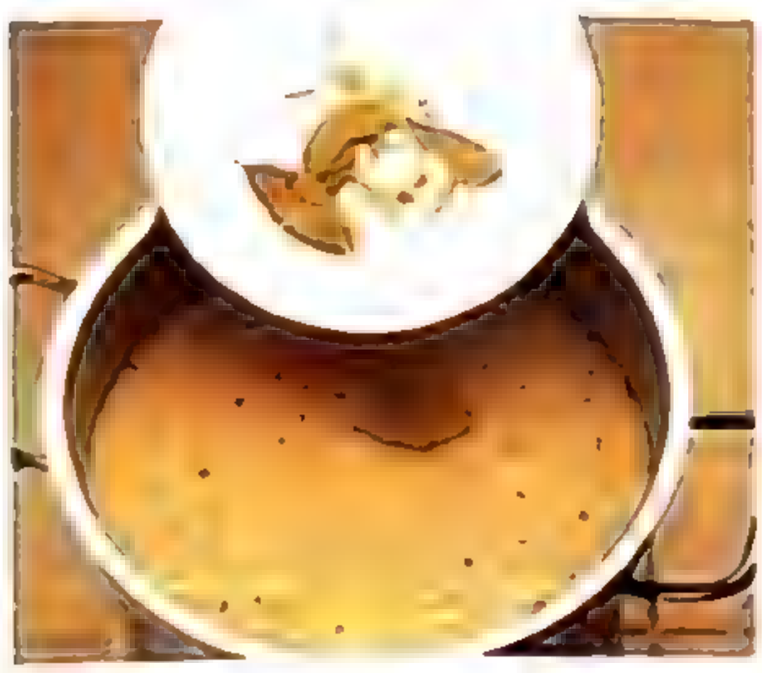
Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı Sana'yı eritin. Yağ kızınca bademleri katıp 1-2 dakika kavurun. Kayısıları ve üzümleri ilave edip beraberce 2 dakika daha tavada çevirin. Bir kenarda bekletin.

Bu arada etli harcı hazırlayın. Bunun için bir derince tavada kalan Sana'yı eritin. Yağ kızınca etleri ilave edip, etler pişinceye kadar kavurun. Bir kenara ayırdığınız kayısı, badem ve üzüm karışımını ekleyin. Çilavın ortasına etli harcı yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

Frenk Usulü Pilav, Hazırlık

4 çorba kaşığı Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ekleyip, rengini döndürmeden kavurun. Yıkanıp süzülmüş pirinci ilave edin. Bir tahta kaşıkla pirincileri sararıncaya kadar kavurun.

Sıcak tavuk suyunu ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve karıştırın. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın.



Sarmısak ve defne yapraklarını pirinçlerin üzerine dizin. Tencerenin üzerine bir yağlı kağıt koyup, kapağını kapatın. Tencereyi önceden ısıtılmış fırına sürüp 15 dakika pişirin.

Kalan Sana'yı ufak bir kapta eritin. Pilav fırından çıktıktan sonra defne yaprakları ve sarmısakları üzerinden alın. Eritilmiş Sanayı gezdirin.

Frenk Usulü Pilav

MALZEMESİ:

• 150 g (10 çorba k.) Sana • 100 g (1 ortaboy) soğan • 400 g (yaklaşık 2 su bardağı) Basmati pirinci • 200 ml (yaklaşık 1 su bardağı) tavuk suyu • tuz • 4 diş sarmısak • 5 defne yaprağı

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak soğanları ince kıyın. Sarmısakları soyun. Tavuk suyunu bır taşım kaynatıp sıcak olarak bır kenarda saklayın.

Pirincı ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bır kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bır kenara dınlenmeye bırakın.

Pırıncin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması ıçın en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Hazırlık bölumunde gosterildiği bıçımde pılavı hazırlayıp, eritilmiş Sana gezdırerek, sıcak olarak servıs yapın.

Dana Jambon ve Gravyer Peynirli Risotto, Hazırlık

Bütün malzemeleri hazırlayın. Dana jambonu küçük kare şeklinde doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Peyniri rendeleyin.

Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ekleyin ve rengini döndürmeden kavurun. Jambonu ve biberiyeyi ilave edip 1-2 dakika karıştırarak pişirin. Yıkanıp süzülmüş pirinci katın. Bir tahta kaşıkla pirinci 4-5 dakika karıştırarak kavurun.

Beyaz şarabı ilave edip iyice çektirin. Sıcak etsuyunu pirinci karıştırarak azar azar ekleyin. Tuzunu ayarlayın.

Gravyer peyniri rendesini de katıp karıştırmaya devam edin. Ateşi kısın. Pilavı ağır ateşte 2-3 dakika karıştırarak pişirin.

Dana Jambon ve Gravyer Peynirli Risotto

MALZEMESİ:

• 75 g (5 çorba k.) Sana • 100 g (1 ortaboy) soğan • 80 g dana jambon • 50 g biberiye • 400 g (yaklaşık 2 su bardağı) baldo pirinci • 300 ml (2 şarap bardağı) beyaz şarap • 500 ml (2 su bardağı) etsuyu • tuz • 100 g (1 1/2 su bardağından biraz fazla) gravyer peıniri rendesi • 50 g rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri

HAZIRLANIŞI:

Malzemeleri hazırlayın. Et suyunu bır taşım kaynatıp sıcak olarak bir kenarda saklayın.

Pırıncı ayıklayın. Bır tencereye koyup üzerıne 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bır kez karıştırdıktan sonra bırkaç saat bir kenara dinlenmeye bırakın.

Pırıncin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması ıçin en az 3–4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Hazırlık bolümünde gösterıldiğı bıçimde pilavı hazırlayın. Pişme süresi sonunda tencereyi ateşten alın. Önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, üzerine rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri serperek, sıcak olarak servis yapın.

Kıymalı Meyhane Pilavı, Hazırlık

Maydanozu ve soğanları ince ince kıyın. Biberleri yıkayıp sap ve çekirdeklerini ayırıp ince halka şeklinde doğrayın. Konkase domatesi (bkz. sayfa 107) hazırlayın

Bir tencereye Sana'yı, kıymayı ve soğanı koyup kapağını kapatın. Hafif ateşte arasıra karıştırarak kıyma bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirin. Biberleri ekleyip, 2-3 dakika beraberce kavurun. Konkase domatesi ilave edip, 5 dakika karıştırarak pişirin.

Et suyunu katıp, tuzunu ayarlayın. Bır taşım kaynatın Bulguru tencereye ilave edin. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Ateşı kısın. Bulguru bir kere daha karıştırıp, suyunu çekinceye kadar, kapağı kapalı olarak pişirin. Tencereyı ateşten alın.

Demlenmiş bulguru son bir kez daha karıştırın.

Kıymalı Meyhane Pilavı

MALZEMESİ:

• 100 g (6 2/3 çorba k.) Sana • 150 g (2 küçük) soğan • 200 g kıyma • 100 g sivri biber • 400 g konkase domates • 750 ml (3 su bardağı) et suyu • tuz • 300 g (1 su bardağı) bulgur • karabiber • 1 çay k. yenibahar •1/2 demet maydanoz

HAZIRLANIŞI:

Ön hazırlık olarak (bkz. yan sayfa) maydanozu ve soğanları ince ince kıyın. Biberleri yıkayıp sap ve çekirdeklerini ayırıp ince halka şeklinde doğrayın. Konkase domatesi hazırlayın. Etsuyunu bir taşım kaynatıp, sıcak olarak bir kenarda bekletin.

Yine hazırlık bölümünde gösterildiği gibi, bir tencerede kıyma ve soğanı Sana ile, kıyma bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirin. Biberleri ekleyip birkaç dakika kıymayla birlikte kavurduktan sonra konkase domatesi katıp arasıra karıştırarak 5 dakika daha pişirin. Kıymalı harca sıcak etsuyunu ve tuzu ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın.

Ayıklanmış hazır bulguru kaynamakta olan kıymalı etsuyuna katın. Birkaç dakika harlı ateşte bulguru kaynamaya bırakın. Ateşi kısın. Bulguru bir kere daha karıştırıp, suyunu çekinceye kadar, kapağı kapalı olarak pişirin.

Pılav pişince tencereyı ateşten alın. Karabiber, yenibahar ve maydanozu serpip, üzerine bir yağlı kağıt veya bez örtüp, kapağını kapatıp bir kenarda 20 dakika demlenmeye bırakın. Son bır kez harmanlayıp önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servıs yapın

Ölçüler

Bu kitapta ağırlık ölçüsü olarak gram ve katları, hacim ölçüsü olarak da litre ve katları kullanılmıştır. Ancak yemeklerin pişirilmesinde pratiklik sağlanması düşüncesi ile mümkün olan her yerde çay kaşığı ve su bardağı da ölçü olarak verilmiştir.

Gerekli ölçü aletleri bulunan titiz okuyucuların gram ve litre ölçülerine uymaları salık verilir. Çünkü her çevirimde olduğu gibi burada da esas olan gram ve litre ölçülerinden, kaşık ve bardak ölçülerine geçilirken çok küçük de olsa sapmalar olmuştur. Yine de hiçbir tarifte bu sapmalar, sonucu ciddi bir biçimde etkileyecek büyüklükte değildir. Biraz dikkat ve kısa sürede edinilecek deneyimle bu zorluk kolaylıkla aşılacaktır.

Söz konusu pratik ölçülerde kullanılan çay kaşığı, çorba kaşığı ve su bardağı aslında standart Amerikan ölçüleridir. Biz, kolaylık olsun diye, su bardağı ölçüsünü 1/4 litre, yani 250 ml olarak kabul ettik. 1 çay kaşığı 5 ml, 1 çorba kaşığı 15 ml, 1 su bardağı ise 240 ml'lik bir hacmin karşılığıdır. Pratikte silme olarak kullanılacak büyük alafranga çay kaşığı ile çorba kaşığı bu ölçülere çok yakındır. Evlerde kullanılan su bardağı ise genellikle 200 ml civarındadır.

	1 ÇAY KAŞIĞI	1 ÇORBA KAŞIĞI	1 SU BARDAĞI
SANA	5 g	15 g	–
ARPA ŞEHRİYE	–	15 g	250 g
BULGUR	–	20 g	300 g
AYÇİÇEĞİ YAĞI	5 g	15 g	225 g
ZEYTİN	5 g	15 g	225 g
PİRİNÇ	5 g	15 g	225 g
MERCİMEK	–	15 g	250 g
NOHUT	–	15 g	250 g
KAŞAR PEYNİRİ (rendesi)	1.5 g	4 g	65 g
EKMEK İÇİ (ufalanmış)	2 g	6 g	85 g
JELATİN	1 YAPRAK: 5 g		

	1 ÇAY KAŞIĞI	1 ÇORBA KAŞIĞI	1 SU BARDAĞI
KAKAO	2.5 g	7.5 g	125 g
İRMİK	4 g	12 g	185 g
PUDRA ŞEKERİ	2.5 g	7.5 g	125 g
TOZ ŞEKERİ	5 g	15 g	250 g
SÜT	5 g	15 g	250 g
SU	5 g	15 g	250 g
TUZ	7 g	20 g	–
FINDIK, BADEM	2 g	6 g	85 g
CEVİZİÇİ (rende)	1.5 g	4 g	65 g
HİNDİSTAN CEVİZİ (rendesi)	2 g	6 g	85 g
UN	2.5 g	7.5 g	125 g

AROMALI OTLAR

Yemeklere çeşni ve lezzet katmak için kullanılan bütün güzel kokulu bitkileri mutfakta aromalı otlar olarak anıyoruz. Bu bitkilerin bazen nane, fesleğen, mercanköşk ve tarhunda olduğu gibi yapraklarını; kapari ve latinçiçeğinde olduğu gibi çiçeklerini; anason, kimyon, kişniş ve hardalda olduğu gibi tohumlarını; ardıçta olduğu gibi meyvesini; bayır turpunda olduğu gibi kökünü; yabani kekik ve melekotunda olduğu gibi saplarını; soğan ve sarmısakta olduğu gibi soğansı kısımlarını ve bazen de maydanozda olduğu gibi yapraklarını ya da saplarını kullanırız.

Besin değerleri yüksek olmamakla birlikte, aromalı otlar ilk çağlardan beri dünyanın her yerinde yemek pişirmede yaygın bir biçimde kullanılmışlardır. Birçok yemekte aromalı otlar malzemenin ayrılmaz bir parçasını oluştururlar. Sarmısaksız bir yoğurt sos ya da aioli, soğansız bir patates salatası, maydanozsuz bir tepsi böreği harcı düşünülemez.

Aromalı otlar özellikle yahnilerde ve fırın yemeklerinde çok sık kullanılırlar. Etlerin yatırıldığı marinat da çoğu kez aromalı otlar olmaksızın düşünülemez.

Aromalı otlar taze ya da kurutulmuş olarak kullanılabilirler. Eğer tarif özellikle kurutulmuş olanı gerektirmiyorsa daima taze aromalı ot tercih edilmeli. Aslında her ot için ayrı hassas ölçüler bulunmakla birlikte, genel bir kural olarak bir ölçü kurutulmuş aromalı otun kokusunun üç ölçü taze aromatik otun kokusuna eşit olduğunu söyleyebiliriz.

BAHARAT

Baharatla aromatik otlar arasında temelde büyük bir fark bulunmaz. Bir tanıma göre baharat -yanı baharlar- aromatik köklerin, ağaç kabuklarının, meyvelerin ve tohumların kurutulmuş halından başka bir şey değildir. Aromatik otların yemeğe bir rayiha katması aranırken, baharatın kuvvetli bir tat vermesi istenir. Aromatik otlar güzel kokulu olmaları ile dikkat çekerken baharat keskin tatları ile hemen öne çıkar. Dikkat çekici diğer bir nokta ise baharatın tümünün egzotik kökenli olmasıdır. Amerika'nın tropikal bölgelerinden gelmiş olan sivribiber ve yenibahar dışında hemen bütün baharat Uzak Doğu'nun tropikal bölgelerinde yetişmektedir.

Yakın zamana kadar özellikle etlerin sağlıklı koşullarda uzun süre saklanamaması yüzünden çabuk bozulmaları söz konusu idi. Baharlar keskin tatları ile bu bozulmayı örtmüşlerdir. Ayrıca baharatın çoğunun mükemmel bir iştah açıcı olduğunu da biliyoruz.

Bu niteliklerinden ötürü baharat ticarette yüzyıllar boyunca çok önemli bir yer tutmuştur. Zor koşullarda çok uzak mesafelerden taşınan baharat özellikle Batı ülkelerinde kıymetli bir ürün olarak satılmıştır. Biraz da bu yüzden yemeklerde baharat kullanımı yakın zamana kadar bir zenginlik göstergesi olarak kabul edilmiştir.

AROMALI OTLAR

1- Melisotu : (Limon Çiçeği) Salata veya taze meyveler ile kullanılır.

2- Frenk fesleğeni : Nanegillerden tropik kökenli bir ot. Domatesle mükemmel bir uyumu vardır. Patlıcan ve biberli yemeklerle de önerilir. Sarmısakla birleştiğinde biberli bir tat kazanır.

3- Kerbel (bir maydanoz türü) : Salatalarda ve özellikle lahana salatasında kullanılır. Balıkların yanında süs olarak servis yapılır.

4- Frenk maydanozu : Yerli maydanozun kıvırcık yapraklısı. Kokusu daha hafiftir. Süslemeye uygundur.

5- Miskotu : Kaz, ördek, yılanbalığı gibi yağlı yiyeceklerde ve yahnilerde kullanılır. Vermut tipi bazı şarapların yapımında vazgeçilmez bir ottur.

6- Pimpinel (bir anason türü) : Çorba, sebze ve balık yemeklerinde kullanılır. Istenirse salatalarda da kullanılabilir.

7- Fasulye otu : Özellikle kurufasulye ya da diğer baklagiller pişirilirken katılırsa lezzet veren bir ottur.

8- Mercanköşk : Kekığe çok yakın bir taze ot. Salatalarda olduğu gibi her türlü et yemeği, baklagiller, havuç ve salatalık gibi sebzelerle onerilir. Tadını koruyabilmesi için yemeğe pışmesine yakın katılır.

9- Maydanoz : Her türlü salata ve yemekte kullanılan en yaygın taze aromalı ot. Maydanozun köklerinin de kokulu olduğu unutulmamalıdır.

10- Adaçayı : Ege bölgesinde, çayı yapılan bir aromalı ot. Özellikle ciğer ve sosise lezzet katar. Spagetti soslarında çok kullanılır. Kebaplarda kullanımı tavsiye edilir.

11- Nane : Ferahlık veren bir taze ot. Sebzelerden taze patates ve bezelyeye, etlerden koyun ve kuzuya çok yakışır. Cacık ve bazı salatalarda kullanılır

12- Rezene Anason kokulu bir ot. Salatalarda kullanılır

13- Kekik : Mercankoşk ile aynı yerlerde kullanılır.

14- Tarhun : Kuvvetli ve hafif acımsı bir tadı olan Ortadoğu kökenli bir ot. Bearnez gibi bazı soslarda vazgeçilmez bir yeri vardır. Herhangi bir rosto et yapılırken de kullanılır.

15- Biberiye : Sarmısak ve şarapla mükemmel bir uyum gösterir. Geleneksel olarak kuzu rosto ve ızgaralarda kullanılır. Izgara balık ve deniz mahsulleriyle de kullanılabilir.

16- Dereotu : Maydanozdan sonra Türk mutfağında en yaygın olarak kullanılan taze ot. Özellikle salatalarda ve dolma içlerinde mutlaka yer alır.

BAHARAT

1- Kimyon : Akdeniz kökenli bir bahar. Doğu Avrupa'da ekmeklerde sık kullanılır. Soğuk etlerin yanında servis yapılır. Munster gibi bazı peynirlerin yapımında malzeme olarak yer alır. Türk mutfağında köftelerde ve bazı salçalı et yemeklerinde kullanılır.

2- Toz tarçın : Çubuk tarçın gibi, günümüz Türk mutfağının bazı harçları ile sütlü tatlılarda kullanılır.

3- Hintcevizi . Bir diğer adı müskat'tır Beşamel Sos ve benzerleri ile peynirli yemeklerde kullanılır. En ince rendeden çekilir. Acımsı tadından ötürü çok küçük miktarlarda kullanılmalıdır

4- Karabiber (tane) : Dünyanın en çok kullanılan baharı. Tatlılar dışında, tuzun girdiği hemen her yemekte yer alır

5- Karanfil : Soğanla birlikte bazı yahnilerde ve bazı keklerde kullanılır. Elma ile ilginç bir uyumu vardır.

6- Kuru tarhun : Tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.

7- Şam fıstığı : Kurutulup kavrulduktan sonra kullanılan bir fıstık türüdür. Tatlılarda, pilavlarda, dolma içlerinde ve dekoratif olarak kullanılır.

8- Kekik : Her turlu et yemeği, baklagiller, havuç ve salatalık gibı sebzelerle önerilir. Tadını koruyabilmesı ıçın yemeğe pışmesine yakın konur.

9- Sumak : Türkiye kökenlı küçük ve bodur bir ağacımsı. Etlı yaprakları ve meyvelerı toz haline getirilip, kullanılmaktadır. Ekşımsı bır tadı vardır. Ortadoğu'da çok yaygın olarak bilınir ve kullanılır.

10- Tatlı kırmızı toz biber : Tatlı kırmızıbiberlerin kurutulup öğütulmesi ıle elde edilmış bır lezzet verici.Yahnıler, harçlar, soslar ve çorbalarda kullanılır

11- Beyaz toz biber Karabıberın dış kabuğu alınmışının öğütülmüşü. Tadı karabibere göre daha hafiftir. Yemeğın rengini bozmaması ıçın beyaz ya da açık renkli sos ve yemeklerde kullanılır

12- Safran : Akdeniz çevresınde yetıştırılen soğanlı bır bıtkı olan safranın stigmalarının -yani ureme organlarının- ust kısımlarının kurutulmuşu. Safran portakal kırmızısı ıle sarı arasında bır rengı olmasına karşın kullanıldığı yemeğe sapsarı bir renk verir. Keskin ve hafif acımsı bir tadı vardır. Bazı balık ve deniz mahsullerı yahnilerınde, pılavlarda ve sütlü-pırınçlı tatlılarda kullanılır Çok pahalı olduğu ıçin bazen yerını zerdeçala bırakır

13- Zencefil . Aynı adı taşıyan bır bıtkının kokudür. Dünya mutfaklarında çeşıtlı yemeklerde yoğun olarak kullanılan açık renklı bir baharattır.

14- Köftebaharı : Köftelerde kullanılır

15- Kuşuzümü Pılav, dolma içleri ve bazı tatlılarda kullanılır.

16- Dolmalık fıstık : Ozellikle dolma içlerınde kullanılır.

17- Kuru nane · Salataların dışında tazesının kullanıldığı her yerde ve bazı harçlarda kullanılır.

18- Acı kırmızı toz biber : Acı ve tatlı taze bıberlerin kurutulup, dovulmesinden elde edılmış. Güney Amerıka kökenlı bır baharat. Sıcak yöre yemeklerınin çoğunda kullanılır

19- Pul kırmızıbiber . Acı taze biberlerın kurutulup pul haline getırılmesı ile ele edilir. Toz bıber gıbi kullanılır.

Mutfak Terimleri

Bağlamak : Sos, çorba ve yahni gibi sulu yiyecekleri koyulaştırma işlemi. Bunun için eskiden ekmek içi veya yumurta sarısı kullanılırdı. Türk mutfağında çerkez tavuğunun sosu ve "terbiyesi" hala bu Ortaçağ yöntemleriyle yapılır. Bağlamak için daha sonra unla karıştırılmış sağ-yağ (sadeyağ) kullanıldı. Bazen de - daha yaygın olarak bunlar meyane (bkz. Sayfa 107) haline getirilerek bağlayıcı görevi gördü. Modern mutfak anlayışı ise daha çok nişasta, özellikle mısır nişastası ve kremayı en iyi iki bağlayıcı kabul ediyor. Bağlamak aynı zamanda doğal durumlarda birbiriyle bağdaşmayan ve ayrı sıvılar halinde kalan malzemenin birleştirilmesi anlamına da gelir. Söz gelimi zeytinyağı ve sirke kuvvetli bir çırpma sonucu birleşirler gibi görünseler de, çırpma işlemi durduktan sonra tekrar ayrışırlar. Yumurta sarısı işte bu iki bağdaşmaz sıvıyı "bağlar" ve böylece mayonez yapılır.

Benmari : Bazı yiyeceklerin düşük sıcaklıkta pişirilmesi için kullanılan bir yöntemdir. Bu teknikte bir kap yarıya kadar sıcak su ile doldurulur, ve gerekiyorsa ağır ateş üzerine oturtularak suyun sıcaklığının sürekliliği sağlanır. Bu kabın içine tabanı ve kenarları sıcak su ile temas edecek bir ikinci kap oturtulur. Yiyecekler bu ikinci kabın içine konularak pişirilir.

Buke garni : Defne yaprağı, maydanoz sapları ve yaban kekiği bir iple birbirlerine bağlanır. Bir ucu uzun bırakılır. Böylece pişme sırasında yemeğin içine sarkıtılan buke garni, gerektiği zaman kolayca yemeğin dışına alınıp, atılır. Buke garninin ana malzemesi defne, maydanoz sapı ve yaban kekiği olmakla birlikte çoğu kez bunlara kereviz sapı ve pırasa da ilave edilir. Buke garninin içindekiler yemekten yemeğe ve ülkeden ülkeye değişir. Bazı Akdeniz ülkelerinde adaçayı, biberiye hatta karanfil bile buke garni içinde yer alır. Klasik ölçü 2-3 dal maydanoz, 1 dal yaban kekiği ve 1-2 defne yaprağıdır. Yabani kekiğin bulunmadığı yerlerde yerine kekik kullanılabilir. Gerekli görülürse buke garni bir tülbente sarılarak da hazırlanabilir.

Ekmek içi : Ekmeğin kabuk kısımlarını keserek çıkartın. Kalan beyaz kısımlarını iri parçalar halinde kesip, bir kaba koyun. Üzerine ekmeği örtecek kadar soğuk su ilave edip, ekmeği ıslatın. Ekmek suyu tamamıyla emince ekmek parçalarını avucunuzun içine alarak suyunu iyice sıkıp, atın. İki avucunuzun arasında ufalayarak iri gözenekli bir elekten geçirin. Ufalanmış ekmek içini, gerekiyorsa kısık ateşli fırında kurutun. Ağzı kapalı kaplarda, buzdolabında 1 hafta kadar saklayabilirsiniz.

Galeta unu : Galeta unları, ekmekler çok fazla pişirilip ve galeta çok ince dövüldüğü için iyi sonuç vermeyebilir; dolayısıyla, yerine ekmek içi kullanabilirsiniz.

Gratine etmek : Bir yemeğin üzerini kızartmak. Genellikle gratine edilecek yemeğin üzerine Beşamel veya Morney Sos ya da doğrudan rendelenmiş peynir serpilip, yemek salamandıra sürülür.

Karanfilli Soğan : Soğanın dış kabukları soyulur. Üzerine orta boy soğana, 1-2 diş olmak üzere karanfil saplanır. Bazı şefler yarım defne yaprağını soğanın üzerine koyup, karanfili defne yaprağının ortasından geçirerek soğana saplarlar.

Kef : İçinde sebze ve/veya et, kemik kaynatılan bir sıvının üzerinde oluşan köpük. Kef, sıvının içinde malzemenin üzerinde kalmış, istenmeyen kısımların kaynama sırasında koparak üste çıkmasından oluşur. Kefin sık sık alınmaması halinde yemeğin berraklığı kaybolur ve hafif acımsı bir tat oluşur.

Kişniş : Türk mutfağında ender kullanılmakla birlikte, Meksika mutfağının çok tipik bir lezzetlendiricisidir. Türkiye'de hemen her aktarda tohum olarak satılmaktadır. Kişnişi, dilerseniz, sadece dış yapraklarını ayıklayarak bütün olarak, ya da hafifçe döverek kullanabilirsiniz.

Konkase domates : Domateslerin üzerindeki oz kısmını bıçakla oyup, çıkartın. Domatesleri alacak büyüklükte bir tencereye yarıya kadar su koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Domatesleri tencereye atıp, kabukları çatlamaya başlayıncaya kadar suda tutun. Bir kevgirle alın. Soğuk su dolu bir başka kaba atın. Böylece domateslerin kabukları kolayca ve domatesi zedelemeden soyulacaktır. Sonra domatesleri enlemesine ikiye kesip, avucunuzun içiyle hafifçe sıkarak çekirdeklerini çıkartın. Yaklaşık 1 cm x 1 cm boyutlarında doğrayın.

Krema : Sütün yağca zengin olan kısmından elde edilen bir ürün. Modern mutfakta giderek daha çok ve yaygın bir kullanım alanı bulmakta. Modern teknoloji ile sütten, değişik yağlılık oranlarında çeşitli kremalar yapılmakta.

Marinat : Sığır, dana, koyun, kuzu, tavuk, av etleri ve balıklara fazladan bir lezzet katmak ve/veya yumuşamalarını sağlamak üzere, hazırlanmış taze ot ve baharatlı bir sıvı. Pişmiş ve pişmemiş marinat daha çok eti yumuşatmak için kullanılır. Anında hazırlanmış marinat ise ete lezzet katmak üzere düşünülmüştür

Meyane (Beyaz) : Eşit miktarlarda Sana ve un kullanılarak hazırlanır. Meyane yapmak için Sana'yı kalın dipli bir tencerede erittikten sonra unu ilave edip tel ya da tahta bir spatulayla karıştırarak çok ağır ateşte kumlu bir doku elde edinceye kadar pişirin. Bu meyanede un kesinlikle sararmamalıdır.

Meyane (Kahverengi) : Bu meyane de aynı biçimde yapılır, ancak burada pişme süresi biraz daha uzun tutularak meyanenin açıkkahverengi bir renk alması sağlanır.

Mirpua : Birçokyemeğe çeşni katmak üzere kullanılabilecek standart bir sebze ve otlar karışımıdır. Oran, 250 g havuca, 250 g soğan, 250 g kerevizdir. Bunlar iri küp biçiminde doğranır; yarım defne yaprağı ve küçük bir dal kekik ilave edilir.

Poşe etmek : Yiyeceğin 90 - 95 derece, yani kaynama noktasının hemen altındaki suda pirişilmesidir. Poşe edilecek malzeme suya bütünüyle girmelidir Poşe etmede kullanılan sıvı önce bir taşım kaynatılmalı, sonra ateş kısılarak kaynama durdurulmalıdır.

Salamandra : Profesyonel mutfaklarda kullanılan ve ısıyı sadece yukarıdan veren alet. Salamandra sayesinde yemekler pişmeden üzerleri kahverengileştirilebilir, ya da karamelize edilebilir. Salamandra özellikle üzerine peynir ya da şeker serpilmiş yiyeceklerde kullanılır. Ev fırınlarının üst kısmı, salamandra olarak kullanılabilir.

Sarmısak (Kıyılmış) : Kıyılmış sarmısak hazırlamak için, sarmısak dişlerinin kabuğunu soyduktan sonra, doğranmış soğandaki tekniği uygulayın.

Soğan (Doğranmış) : Soğanın kabuklarını soyduktan sonra boylamasına ikiye kesin. Kesilmiş yüzü alta gelecek biçimde kesme tahtasına koyun. Parmak uçlarınızla bastırarak soğanı tutun. Bıçakla yukarıdan aşağıya doğru birbirine paralel dilimler halinde soğanı kesin. Ancak bu işlemi yaparken soğanın dip tarafındaki bölümü kesmeyerek dilimlerin birbirini enlemesine tutmasını sağlayın. Sonra enlemesine birbirine paralel üç ya da dört dilim halinde soğanı yeniden kesin. Nihayet kesik kısımdan dipte kesik olmayan kısıma doğru soğanı doğrayın. Bu işlem sonucunda küçük küp soğanlar elde edilecektir.

Soğan (Piyaz) : Soğanın kabuklarını soyduktan sonra boylamasına ikiye kesin. Kesilmiş yüzü alta gelecek biçimde kesme tahtasına koyun. Parmak uçlarınızla bastırarak soğanı tutun. Bıçakla yukarıdan aşağıya doğru birbirine paralel dilimler halinde soğanı kesin.

Sote etmek . Sebze, balık ya da etlerin herhangi bir çeşit yağda karıştırılarak ya da daha iri parçalar halinde iseler, alt üst edilerek kahverengileşinceye kadar pişirilmeleri. Sote edilecek malzeme mutlaka eşit boyutlarda doğranmış olmalıdır. Sote edilme sırasında söz konusu malzemenin her yanının eşit biçimde pişmiş olması beklenir. Küçük parçalar halinde doğranmış sebze, balık ya da etler sote edilirken tava ya da tencerenin kapağı kapatılmaz. İri parçalar sote edildiğinde ise, malzeme renk aldıktan sonra tava ya da tencerenin kapağı kapatılarak pişirilmeye devam edilir.

İÇİNDEKİLER

Önsöz	1
Mutfak Malzemeleri	2
Mutfak Malzemeleri	3
Taze Hamur İşinin Özellikleri	4
Oklava - Makıneyle Açma + Kesme	5
Taze Hamur İşi Hamuru Hazırlık	6
Erişte Hamuru	7
Kuru Hamur İşleri	8
Pirinçler / Un / Buğday	9
Etsuyu	10
Domates sosu	11
Beşamel sos	12
Sıcak yoğurt sosu	13
Fırında Mantı	15
Yalancı Mantı	17
Tatar Böreği	19
Tutmaç	21
Ravyolı	23
Kıyma ve Yoğurtlu Erişte	25
Pestolu Makarna	27
Fırında Makarna	29
Makarna Salatası	31
Spagetti Bolonez	33
Ispanaklı ve Peynirlı Lazanya	35
Tavuklu ve Nohutlu Kuskus	37
Kuskuslu Dolma	39
Krem Soslu Niyokki	41
Pazılı Tepsi Böreğı	43
Kıymalı Su Böreği	45
Kabaklı Börek	47
Patatesli Kol Böreği	49
Pırasa Böreğı	51
Kıymalı Sigara + Muska Börekleri	53
Tulum Peynirli Puf Böreği	55
Çiğ Börek	57
Çin Böreği	59
Peynirli Gözleme	61
Etli/Tavuklu Pide	63
Dört Mevsim Pizzası	65
Ev işi Lahmacun	67
Sebzeli Kiş	69
Tavuk, Mantar, Karidesli Volovan	71
Piliç + Tane Mısırlı Krep	73
Piliç + Peynirli Kalzone	75
Peynirli Mısır Ekmeği	77
Domatesli Pilav	79
Özbek Pilavı	81
Patlıcanlı Pılav	83
Hamsili Pilav	85
Buhara Pilavı	87
Ali Paşa Pılavı	89
İç Pilav	91
Çilav	93
Frenk Usulü Pilav	95
Dana Jambon+Gravyer Peynirli Rizotto	97
Kıymalı Meyhane Pilavı	99
Ölçüler	100
Aromalı Otlar-Baharat	101
Aromalı Otlar	102
Aromalı Otlar	103
Baharat	104
Baharat	105
Mutfak Terimleri	106
Mutfak Terimleri	107
Mutfak Terimleri	108
Içindekiler	109

Seriyi tamamlamak için büyük fırsat...

Şu anda elinizde bulunan

Sana Hamur İşleri Kitabı,

Sana yemek kitapları serisinin üçüncü kitabı... Bundan önce yayınlanan Temel Yemek Kitabı ve Et Yemekleri Kitabı'na ulaşmak için ise şansınız devam ediyor.

Eksik olan her bir kitap için, hangi kitabı istediğinizi belirterek, 30 adet Sana kulakçığı, 25 adet 250 gr.lık kase kapağı veya 15 adet 500 gr.lık kase kapağı ile birlikte 70.000 lira tutarında posta pulu gönderin, Sana yemek kitapları serisini tamamlayın!

Temel Yemek Kitabı

Et Yemekleri Kitabı

Yeni

Ve

Hamur İşleri Kitabı

Sana

Değerini Anneler Bilir.

Sana

İsim: .....

Soyadı: .....

Telefon: .....

Adres: .....

.....

Posta Kodu: .....

.....

Hazırlayan: *Grafika* **LINTAS**
Baskı: **Cem Ofset** Matbaacılık San. A.Ş.

© Her hakkı saklıdır.
Yapımcının izni olmadan, kitabın herhangi bir bölümünden alıntı veya çoğaltma yapılamaz.